

Sketch of the Mosquito Shore

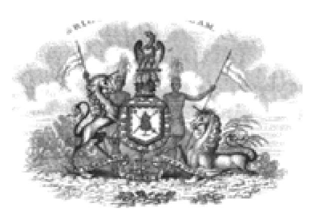
Thomas Strangeways, Jay
I. Kislak Collection (Library of Congress



BOSQUEJO DE LA COSTA MOSQUITO,
INCLUIDO EL TERRITORIO DE POYAIS,
DESCRIPTIVO DEL PAIS; CON ALGUNA
INFORMACION A3 A
SUS PRODUCCIONES, EL MEJOR MODO DE
CULTURA, POR THOMAS STRANGEWAYS, K. G.
C. El CAPITÁN deL 1º REGIMIENTO DE POYER
NATIVO Y LA AYUDA DE CAMPAMENTO A
SU * ALTURA GREGOR. CAZIQUE DE POYAIS.

EDIMBURGO: VENDIDO POR WILLIAM
BLACKWOOD, EDINBURGH;
Y T. CADDELL, STRAND, LONDRES.

1822



CONTENTS.

CONTENTS.

CONTENIDOS III.

Content,

El autor del siguiente Bosquejo de la Costa Mosquito, incluido el Territorio de • Poyais", quedó impresionado con una profunda convicción del inmenso beneficio que no solo derivan las tribus nativas de Mosquitia, sino también los países vecinos en general. La civilización y la mejora de una de las partes más bellas del mundo se han esforzado en las siguientes hojas para atraer la atención de los europeos ilustrados al tema, combinando el conocimiento de su historia, las producciones naturales, el mejor modo de cultura. que adquirió durante una parte de su vida en esa parte del mundo con la información que le proporcionaron los pocos autores auténticos que han escrito algo sobre el tema.

▼ i PREFACIO.

más allá de la sombra de la duda, en referencia a las autoridades a las que se alude, teniendo en cuenta que, si bien puede haber hecho que la publicación sea menos entretenida para los lectores en general, aquellos que probablemente estén más interesados estarán más complacidos con la simple declaración exhibido

Se ha esforzado, bajo el jefe de Agricultura, en dar un bosquejo completo del modo habitual de gestión y los rendimientos probables, que se pueden esperar de algunos de los principales artículos de productos; y espera que el trabajador sembrador o agricultor, encuentre que esta no es la parte menos interesante del libro. Aquí se le puede permitir observar, que parece haber una buena razón para creer, que al menos una parte de las tribus nativas de Mosquitia, (quizás los Poyer en particular), estuvieron en un período mejor familiarizado que en la actualidad con muchas de las artes de la civilización; y algunas de las costumbres de los Poyer, y otras en el interior, junto con las antigüedades encontradas en su país y su enemistad hereditaria con la nación española, parece indicar claramente su descendencia de algunas de esas valientes tribus mexicanas, que rechazaron la sumisión al yugo de los destructores de la desafortunada Moctezuma '; y aunque una política bárbara ha retrasado su retorno o avance en la civilización, ellos mismos han mostrado repetidamente un ansioso deseo de adquirir las artes de Europa, como se manifiesta en sus repetidas invitaciones a los ingleses, para formar asentamientos.

as partes más bellas del mundo se han esforzado en las siguientes hojas para atraer la atención de los europeos ilustrados al tema, combinando el conocimiento de su historia, las producciones naturales, el mejor modo de cultura.

PREFACIO. vii

entre ellos, así como por sus ofertas anteriores de ceder una parte de su país a Gran Bretaña; mostrando así que su aversión a España no se extiende a todas las demás naciones

de Europa. Su amistad con los británicos ha sido de hecho constante e ininterrumpida, y su honestidad y buena disposición, manifestada no solo por su fidelidad a los antiguos colonos ingleses, sino también por su amabilidad con cada persona pacífica, que con fines comerciales o de otro tipo, Ha residido ocasionalmente entre ellos.
La proclamación, que fue dirigida a los habitantes de Poyais, por Su Alteza el Cazique, al salir de ese país, (fechada en Río Seco el 13 de abril de 1821), afirma que la presente visita de Su Alteza a Europa tiene el propósito de procurando instructores religiosos y morales, los instrumentos de manejo y personas para guiar y ayudar en el cultivo del suelo; y menciona muy particularmente, que nadie, excepto los honestos y trabajadores, encontrará un asilo en el Territorio. Por una estricta adhesión a estos principios, por una administración de justicia firme y equitativa, por nativos y pobladores, sin respeto por las personas, y por proteger estrictamente y desalentar la introducción de esos hábitos viciosos e inmorales, que desgraciadamente son demasiado frecuentes. En las Islas de la India Occidental, tendientes a subvertir todo principio bueno y social, Su Alteza continuará mereciendo el aprecio de sus fieles.

Poyers, establezcan su poder sobre una base segura, ayuden a todos los amigos a mejorar la carrera de Linn y se ganan un honor inmortal.L. El autor tenía la intención de prefijar el bosquejo de la orilla del mosquito, una breve "Memoria del Macgregor". Pero los documentos y las referencias que consideró necesario consultar en una cita, antes de poder exhibir una visión concisa del tema, eran tan voluminosos que me he visto obligado a reservar esta parte del tema que tal vez incluya un breve bosquejo. de los principales eventos de la vida de Su Alteza, para una publicación de alta velocidad.
Que el jefe de este clan muy antiguo (el clai Alpin o el clan Gregor,) desciende directamente de los antiguos reyes de Escocia, es generalmente conocido y admitido; y el Autor se atreve a afirmar que el derecho de Su Alteza Gregor, Cacique de Poyais, a la Jefatura, no puede ser refutado.

El autor espera la indulgencia de sus lectores, muchas deficiencias y omisiones en la presente publicación; pero si este bosquejo imperfecto debe ser el medio para dirigir la atención de los agricultores de Europa, a las numerosas ventajas que se pueden disfrutar en este buen país, o para ayudar a los primeros pobladores, o para reenviar en el menor grado, a los grandes y Los buenos objetos contemplados, - considerará que sus esfuerzos no han sido en vano.

BOSQUEJO DE LA # / 34A MOSQUITO, INCLUIDO EL TERRITORIO DE POYAIS.

NOMBRE.

país, se supone generalmente, se deriva de un grupo de pequeñas islas, o bancos, en sus costas, y los mosquitos llamados geógrafos tardíos lo han designado con el nombre de Mosquitia, que ciertamente es una denominación más elegante que la de Costa Mosquito, transmitiendo a un desconocido ignorante de su derivación, la idea de un país infestado de mosquitos, lo que sería una conclusión muy injusta, ya que quizás haya pocos países bajo los trópicos, tan preocupados por estos insectos desagradables.

EXTENSIÓN Y LÍMITES.

La orilla de los mosquitos se extiende desde el punto de Castilla, o el cabo de Honduras, siendo el punto norte de la bahía de Truxillo, hasta el río San Juan, llamado por los españoles San Juan de Nicaragua, con 182 leguas de costa. Una cadena de montañas elevadas corre en diagonal desde el punto de Castilla a San Juan, y sirve como una fuerte barrera entre los territorios españoles y los mosquitos. El área de este último, que es un tercio más grande que el reino de Portugal, forma un triángulo irregular, del cual el cabo Gracias a Dios, forma el vértice *.

Limita al norte con el mar de Honduras; al sur por el río San Juan; al este con el mar Caribe y la bahía de Guatemala; y en el oeste por las provincias españolas de honduras y nicaragua. Su mayor longitud de norte a sur, se puede estimar en 340 millas; y su amplitud extrema a 235 millas. En un medio podemos aventurarnos a darle un área de 70,000 millas cuadradas. A esto debemos agregar el distrito de Talamancas, reclamado por el rey de la nación Mosquito, que contiene alrededor de 4200 cuadrados que se puede estimar en 1800 millas cuadradas; estos dos distritos hacen una adición de 6000 millas cuadradas más, lo que sumado a la propia orilla de los mosquitos, da un total de 76,000 millas cuadradas, o 48,640,000 acres de inglés y también el territorio de Chiriquí, que

{Memorias del territorio de los mosquitos, por el Capitán Wright, KN 1808 — p.} 11.5 millas;

.

COSTAS, CAPAS, BAHÍAS, PUERTOS,
LAGOS Y RIOS.

Las costas son generalmente planas y rodeadas de. arrecifes pero el interior es tan variado, que hace impracticable una invasión exitosa, estando protegido por todos lados por montículos y montañas inaccesibles *. El Capitán Speer describe el país como lleno de grandes ríos, que se extienden a lo largo de cientos de millas hacia un país fino, saludable y fructífero; El suelo produce todo lo que normalmente crece en América del Norte y las Indias Occidentales.

El puerto de Truxillo, que es el extremo más occidental de la costa de los Mosquitos, es una bahía noble y grande, donde se encuentran los puertos cómodos de Little y Big Puerto Novo, y donde las grandes embarcaciones se encuentran en perfecta seguridad. Esta bahía

abunda en peces, caza, madera y agua. La bahía de Truxillo es un puerto muy tranquilo, y la facilidad de acceso en caso de mal tiempo, o
Navegante colombiano, publicado por Lawrie y Whittle, 1819.
Memoria de Wright, p. 16. un%
6
En fuertes vientos del norte. Aceptando unas pocas rocas que se encuentran alrededor de Kay (o isla) de San Lucas, en la entrada del heno, en la costa sur, no hay peligro en ninguna parte de la bahía; y es tan espacioso, que toda la marina de Inglaterra puede viajar con seguridad dentro de ella. La marea no es perceptible aquí; la
Los vientos del este prevalecen durante la mayor parte de
el año *, dice el capitán Hester, el agua está aquí en
gran abundancia Al regar, puede aterrizar sus barriles y hacerlos rodar sobre un cuello estrecho de tierra, o puede llenarlos en sus botes, con cubos, & c. de muchos riachuelos; pero el lugar principal es Crystal River, que lleva SE por S. de la parte exterior de la bahía. Aquí se encuentran tortugas, manastires con pecaríes, valles y muchos otros tipos de caza salvaje en la temporada; También gran cantidad de peces. La caoba y el fustic están en abundancia. Puede cargar en cualquier lugar de forma segura.
{Jape Honduras forma la parte norte de la bahía de Truxillo, y el punto más occidental de la costa norte de Mosquito; también se llama Punta do Castillo, y Cabo Delgado por los españoles. En la carta de Laurie y Whittle de las Indias Occidentales, se establece en la latitud 16 "V y en la longitud 86 ° 2 '. La última carta española9 la coloca en la longitud 86 ° 12'» o 10 minutos más al oeste, lo que hace que la distancia desde el cabo Catnaron 20, en lugar de 17 leguas,
* Navegante colombino, p. S2.
7
como en los gráficos de Laurie y Whittle. No pretendo decidir su verdadera longitud, sino que me inclino a pensar que el español es correcto, ya que la distancia entre las dos capas es sin duda de 20 leguas. El punto que forma el lado norte de la bahía de Truxilo es bajo, y un considerable arrecife de rocas de coral, con arena, se extiende desde este hacia el oeste. La tierra del interior, por lo tanto, hacia el este, aparece alta y variada.
El árbol de la col, o Three Goons Point La goon, se encuentra a unas doce millas al este de Cabo Honduras; Es de una pequeña extensión, pero con una boca muy ancha, y tiene un arrecife de rocas que despiden su entrada más occidental.

La laguna de Salt River, situada a unos pocos kilómetros tierra adentro, un poco al este de la primera, y tiene un pequeño río que corre hacia ella, que se vacía en el mar; aquí, se dice, se podrían hacer grandes cantidades de sal.
El río Great Soman, llamado por los españoles, Ml Rio Grande, se vacía en el mar, después de un curso de aproximadamente ciento cincuenta millas, por dos bocas, que están formadas

por la isla de Spark. Varias corrientes considerables se vacían en él, el principal de los cuales es el Río Guayape, que se eleva en las montañas en el vecindario de Olancho el Viejo, donde hay minas de plata. El río Yanque, que tiene su cabecera en las inmediaciones de las minas de plata, y en su curso pasa por los pueblos españoles de San Gorge de Olancho ySoneguera , y desemboca en el gran río romano, a unos treinta kilómetros por debajo del último pueblo. , donde el Guayape también forma un cruce con él.

Lime-home River, es el siguiente en la costa, y tiene un curso de aproximadamente cuarenta millas; desde el mar es conocida por una montaña de silla de montar con una colina de pan de azúcar en un lado, y por otro pan de azúcar en el otro lado, cuya parte superior parece estar rota. Hacia el este de la desembocadura del río están las Grandes Rocas, que se muestran como un farol redondo; están cerca del mar, a una milla de la costa. El punto de farol de los Great Bocks hacia el este, y el antiguo punto romano, hacen de la casa de cal Bight. Más adelante están las Pequeñas Rocas, y entre ellas y las Grandes Rocas están los dos ríos llamados Piaw River y Piano Creek. En el río Iiaw hay un fondeadero. El río Zachary Lyon sigue a continuación, y tiene un curso de aproximadamente 30 millas; tiene tierra alta, justo sobre ella, en forma de pan de azúcar, no muy diferente a la del Río Negro, pero se distingue por una montaña de silla de montar, un poco hacia el oeste; entre el río Piaw y el río Zachary-lyon, hay una pequeña bahía, llamada Turtle Bight. Es en la orilla del Zachary Lyon, que está a punto de establecerse la colonia hebrea propuesta. El título de propiedad a que propiedad, ya se ha transmitido a una casa respetable en Londres. Praunow Creek, está a solo dos millas al noroeste del río Cape Camaron; la abertura se puede ver fácilmente desde el mar, ya que el lado oriental se distingue por una alta colina de arena, y en el lado occidental una saliva se extiende una milla hacia el mar. Este río forma el límite oriental de la colonia hebrea proyectada.

El cabo Camaron y el río son los siguientes puntos importantes en la costa. El cabo, según lo determinado por los observadores españoles, se encuentra en 16 ° 2 'norte y 85 ° 9' oeste. La costa entre el Cabo Honduras y el Cabo Camaron es irregular; hay sonidos graduales al acercarse, pero hay algunos parches de rocas a lo largo de la costa.

Río Negro ; la entrada de este, que se encuentra al este de Cabo Camaron, ha sido determinada por los observadores españoles, que está en 15 ° 58 'Norte, y 84 ° 55' Oeste, o a una distancia de aproximadamente doce millas desde el cabo.

Los españoles lo llaman Rio Tinto; tiene un curso
de unas ciento veinte millas, y varias
Considerables corrientes se vacían en ella.
Es navegable para pequeñas embarcaciones hasta aproximadamente
Veinte millas de su fuente principal. A unas cuarenta millas del mar, o. su orilla izquierda, se encuentra la ciudad de Poyais, la capital del territorio de este nombre * Y unas cincuenta millas más arriba está el Embarcadero, desde donde hay un camino indio que conduce a Mango, u Olancho el Viejo, en el barrio de las cuales, como ya se ha observado, existen ricas

minas de plata. En la unión de dos de sus ramas, y en la latitud 15 ° 8 'en la base de una cordillera de montañas, hay dos fuentes de agua caliente y fría, situadas cerca una de la otra. "Su entrada M, el único puerto en toda esta costa desde
Ratán al cabo Gracias a Dios, fue durante más de 60 años el refugio de los cortadores de leña, cuando los españoles los expulsaron de los bosques del este de Yucatán; esperaron allí en seguridad por el momento en que sus enemigos deberían retirarse. Como sus expulsiones fueron frecuentes, y siempre imprevistas, los barcos que iban a cargar con leña en la bahía de Honduras, eligieron tocar primero el Río Negro, obtener información y determinar, en consecuencia, la manera de continuar su viaje. Cortadores de madera, marineros, desertores y aventureros de varios tipos, se fijan insensiblemente en este lugar; Recibieron mercadería a cambio de los frutos de su trabajo, y pronto establecieron un comercio lucrativo con los españoles en las partes interiores. El último tratado de paz, que asegura a los leñadores el disfrute ininterrumpido de sus bosques, lejos de dejar al Río Negro desierto, ha dado más actividad al asentamiento. \
La costa del mar es arenosa generalmente baja y pantanosa, con manglares.
Árboles: más arriba sobre los ríos y lagunas, el
Suelo más fértil, produce muchos plátanos, vaya *.
Coa-árboles, maíz, ñame, papas y varios
otras hortalizas; la pasión de beber ron
Les ha hecho comenzar la siembra de cañas de azúcar.
Los ríos, así como las lagunas, están extremadamente "bien almacenados con peces, los bosques llenos de ciervos, pecaríes o porcinos mexicanos y caza". En las orillas
"capturan la mejor tortuga, de marzo a junio" y de agosto a finales de septiembre; ser-
Por el lado de esta pesquería, que es muy abundante, el negro.
Los colonos del río cortan madera de caoba y cebra, y
Recoge una gran cantidad de zarzaparrilla. Estos pobladores,
"aún menos en número que los de la Bahía de
Honduras, como ellos, están bajo la inspección de • el comandante de la fragata que cruza la costa: pero la colonia está tan bien situada que no puede dejar de aumentar; El gobierno, que destruyó su fuerte en paz, en vano lo descuida. Es una de esas plantas, que coloca por
En un rincón feliz del jardín, las posibilidades florecen, aumentan y dan fruto por sí mismas, sin que el jardinero se preocupe por regarlas o cuidarlas. Pero ahora está entregado a los españoles, y los ingleses han
Abandoné estas partes. La ocupación de este territorio por los españoles, fue sin embargo de
{Atlas de la India occidental de Jeffery, pág. II.B}

Corta duración ; por haberse peleado con la gente mosquito, el fuerte en Black River fue atacado por los indios, bajo el mando de uno de sus jefes más distinguidos, el general Robinson, y tomado por escalada. Los españoles, sin embargo, efectuaron un retiro, y desde ese momento nunca han intentado hacer ningún otro establecimiento.

Black River Lagoon, es de considerable extensión, y se calcula en ocho millas de ancho y catorce de largo; está bellamente manchada con varios pequeños islotes, en uno de los cuales, cuando estaba en posesión de los británicos, estaba ocupado por la cría de ganado.

Plantain River, está a unas treinta millas al este de Ward of Black River; Tiene una boca grande, con cuatro brazas de agua, a poca distancia de la costa; sus fuentes están a unas ochenta millas en el interior del país; en su margen izquierdo, y cerca de la boca, hay algunas sabanas finas, donde el jefe indio, el general Robinson, tiene una gran manada de ganado.

Brewers Lagoon, está a quince millas más adelante; Tiene una boca ancha, con anclaje a la entrada de doce a ocho brazas de agua. Esta laguna es de aproximadamente nueve millas de ancho, y se extiende casi quince hacia el interior del país. En medio del refugio, alrededor de una liga arriba, hay una isla, que parece dos colinas, en la que algunos ingleses residían anteriormente, y probablemente tenían una batería, ya que hay dos cañones viejos hasta el día de hoy. Puttuch, o río Patook, es de considerable

de tamaño, y tiene varios ríos más pequeños que se vacían en él, el principal de los cuales es el río Barbo: estos arroyos tienen sus fuentes en la cordillera de las montañas, que forman una barrera a la orilla izquierda del gran río Yare; La extensión del Patook y sus arroyos tributarios, es más de cien millas. Tiene dos bocas, una de las cuales se vacía en la laguna de Brewers. En la orilla más oriental del Patook está Patook Point, desde donde un banco de arena, con una punta afilada, se extiende una milla y media hacia el mar; y a qué recipientes deberían dar un buen nacimiento, acercándose no más cerca de nueve brazas de agua. Hace dos o tres años, en el momento de las lluvias intensas y más frescas, las aguas del río limpiaron el bar, dejando una profundidad de alrededor de tres brazas, que es una prueba de la instalación, con la que el bar bar del norte la costa podría ser despejada y profundizada; Se ha ido llenando gradualmente desde entonces.

El río Little Patook, está a unas quince millas más al este del río Great Patook, y se eleva a unas treinta y cinco millas en el interior.Hay un kay, o pequeña isla, que se encuentra entre los dos rivere.

La laguna de Caractasco, llamada por los españoles Bahía de Cartago, se encuentra a unas 17 leguas del río Great Patook. Este lugar es fácilmente conocido; ya que, como la boca es muy ancha, la abertura siempre puede verse. Es poco profunda, tiene una barra y solo es navegable para embarcaciones pequeñas, y es considerada por los nativos un viaje de un día de duración; Su amplitud, que es casi igual en todo, se puede calcular a diez millas.

14
El capitán Henderson, que visitó esta laguna en el mes de septiembre de 1804, dice:
"Pasamos por el bar en poco tiempo y entramos en la laguna M de Caratasco, y tuvimos que golpear el resto de nuestro viaje, a una distancia de aproximadamente dos * M leguas, en un curso directamente contrario al que habíamos seguido antes de ingresar. Era ♦ * casi lo mismo que retroceder por el mismo mar, H el espacio de tierra que divide la navegación que teníamos dejamos el desprecio en el que estábamos, no a más de unos pocos cientos de metros. Llegamos a un ancla fuera del asentamiento de Crata a las cinco. El mosquito. Los indios tienen otros asentamientos en ambos lados del sonido ...? ... .Caratasca Laguna es considerada por.
la duración del viaje de los nativos por día: su amplitud, * f que es casi igual en todas partes, se puede calcular en aproximadamente diez millas; es poco profundo, y solo es navegable por buques de pequeña carga. Al aterrizar, "Fui inmediatamente recibido por el Capitán Potts, un hombre de cierta importancia en el asentamiento o Crata, con la marca más expresiva de amistad y respeto, y conducido por él a su habitación; el conjunto de los habitantes del asentamiento pronto abarrotado a mi alrededor, y por todo lo que podía descubrir los mismos signos de bienvenida.
Si la excelente cena de aves, huevos, plátanos y la raíz de la yuca se preparó de manera expedita, y no recuerdo que alguna vez haya hecho una comida con más placer. Pasé la noche con mis amigos indios.
15
El Capitán Potts apareció alrededor de los sesenta años de edad, y un ser más amable y objetivo que nunca conocí. Sus atenciones y hospitalidad eran incesantes. Tenía tres esposas; El anciano parecía de los mismos años consigo mismo; el más joven no tiene más de dieciséis años; el otro podría tomarse a la mediana edad de ambos. Sábado, 5.º.– Tan pronto como hubiera desayunado;
Me informaron que una casa había sido preparada para que yo la ocupara durante mi estancia. Creo que pocas casas habían sido levantadas con más expediciones:
Se comenzó y terminó en una noche; y aunque no fue después de ningún diseño de arquitectura conocido *, fue cómodo y cómodo, suficientemente resistente al clima y brindando todas las comodidades necesarias para mí y para los sirvientes. De este último, nunca tuve menos necesidad, ya que la asiduidad ininterrumpida de la gente del país para ser útil para mí, apenas permitiría su interferencia en cualquier cosa. En el transcurso del "día, números que no había visto a mi llegada; v viviendo contiguo a Crata, vinieron y pagaron sus respetos, trayendo presentes de puercos, aves de corral, invité a tres de los principales hombres a cenar. Yo. Después de nuestra comida se concluyó,
dieciséis
Di varios brindis expresivos de respeto por su nación y por perpetuar una buena comprensión entre ella y la mía; todo lo cual entendieron perfectamente, y recibieron con

altas calificaciones de aprobación. Domingo, 6.º. — Los principales jefes de mosquitos no llegaron como esperaba, en la mañana despaché a otros mensajeros para acelerarlos. Durante el resto del día, me entretuve paseando por los asentamientos de Crata y quedé encantado con el aspecto simple y rural de las viviendas de los indios y el paisaje muy agradable que se presenta en todas partes. Deseé ansiosamente el lápiz de buen gusto de un Gilpin para delimitar algunos de los muchos temas agradables que tenía ante mí; Porque, sin el lenguaje de la afectación, la mayoría de ellos eran dignos de ello.
"Miércoles, 9º. Como era de esperar, mi" cita de ayer produjo un temprano "semblage de los hombres de Caratasca. Sonar esta tarde. Inmediatamente después de su llegada, contuve" eludiendo mi negocio con ellos. Un buey que tenía masacrado para la ocasión, tuve tantos como mi casa podía contener para cenar conmigo, y cada thiag pasó con total armonía.
Puedo-
No omití remarcar, que la mayor parte de mis invitados, si no estaban elegantemente vestidos, estaban al menos espléndidos y variados.Realmente creo que todo el disfraz de Europa, civil y militar, durante los últimos cien años, podría, en cierta medida, haberlo presentado en mi mesa.
17
Los círculos brillantes y refinados de Londres y Versalles, tal vez ahora se consideren igualmente pronto como la orilla menos pulida de Caratasca. A menudo me había sorprendido, a qué mercado terrenal podía llegar el vendedor de castas en Londres. consignar los artículos impares frecuentemente decorando sus puertas; este asombro cesó en el momento en que mi compañía se había reunido en la nación Mosquito.
Lunes 14.- Temprano por la mañana, el general Robinson subió a bordo de nuestro barco y poco después lo acompañé a tierra. Mientras los asuntos que tenía que llevar conmigo se estaban acumulando, me entretuve caminando alrededor de un milímetro a través de una espaciosa sabana, y el paisaje de este lado de la Laguna sin duda superó en gran medida lo que habíamos dejado en el otro. Esta sabana, en gran medida, formó un nivel completo de verdor continuo y de los mejores pastos; bordeado
a un lado del agua de la laguna, y bordeada en el otro por suaves colinas que se elevan. Los grupos de pinos y otros árboles altos, intercalados a distancias agradables en todo el conjunto, dieron a la vista todo
La aparición del arte cultivado, y proporcionó un alivio más agradable a la vista. Al pie de las colinas, la madera en lugares engrosados, casi engañó a la imaginación de concebir, de que en el seno de estas arboledas secuestradas podría encontrarse la morada ornamental de algún dueño de buen gusto.
ES
"Pero despertando de esto, aquí todo era Naturaleza *. '*" Ahora debo dejar a los indios amigos, y continuar la descripción de la costa, que desde la Laguna de Caratasca, se inclina hacia el sureste.

Croak o Crotch River, es un pequeño arroyo, que se vacía en una pequeña bahía, una corta distancia antes de llegar al Falso Cabo. Tiene agua de nueve a once pies sobre su barra.
Falso Cabo, está a unas 14 leguas de la entrada de la Laguna de Caratasca; tiene un banco llamado Cape Bank que lo despide, que se encuentra hacia el norte.
Hay un anclaje tolerable bajo la sotavento de la capa, después de rodear el banco de arena.
Little Black River, se encuentra a medio camino entre el Falso Cabo y el cabo Gracias a Dios; su curso es de aproximadamente cuarenta millas, y aproximadamente doce millas de su boca, es el asentamiento de Tobuncana.
Cabo Gracias a Dios, este célebre cabo se encuentra a unos 15 ° de latitud norte. El puerto está formado por un brazo del mar, lo suficientemente grande como para albergar a la marina de Gran Bretaña, y abierto solo desde £. por SSSW desde donde apunta el viento rara vez sopla f. El Capitán Wright nos informa que es un noble y extenso puerto, donde el Comodoro Parry ancló en 1782, con su escuadrón, compuesto por
{Una Cuenta de la Liquidación Británica de Honduras, & e. por el capitán Henderson, 44º Regimiento, 1811, pág. 173. Cuenta de Edward de los asentamientos británicos en la orilla del mosquito, en el vol. 5, app. pag. 209.}
39
de una nave de cincuenta cañones, y algunas fragatas pesadas; esta bahía es abierto a no vientos, pero a un sureste de 3, los Cayos del Cabo, fuera de este lugar, abundan en tortugas todo el año *. Las profundidades en la bahía son de 6 a 2 brazas, y este es un lugar seguro y conveniente
de refugio durante los vientos del norte. Cuando salga de la cancha del Cabo Principal, verá que la tierra tiende casi al norte y al sur. La capa termina en un punto arenoso bajo, que tiende hacia el sur: los árboles soma viejos a menudo salen del río. La vajilla se puedealejar bastante, hasta que doble el tono de la misma, luego puede tomar prestado lo más que pueda, en 3, 4 y 5 brazas, suelo blando * Po no puede avanzar más en la bahía que en 3 o 4 brazas; Aunque todo está despejado, y resguardado de todos los vientos.
Al entrar en la bahía, un pequeño pueblo se presenta a sí mismo en el lado del tablero; aquí suele residir el rey de la nación mosquito;también hay algunos colonos aquí, y un caballero estadounidense y otro irlandés han establecido una tienda para la venta de bienes, que se obtienen principalmente de Jamaica. "Es uno de los lugares más sanos y bellos del mundo; los europeos no sufren ninguno de esos trastornos tan peligrosos en Occidente.

{Memorias de Wright del territorio de los mosquitos, pág. 17.1 Navegante colombiano, art. Mosquitia, p. 32.c}
20
Indias, y vivir aquí hasta una edad muy avanzada. * "Antes de que los británicos lo evacuaran en 1787, había cerca de treinta familias inglesas, con unos cien esclavos negros,

que habían comenzado plantaciones de azúcar en las tierras que los Mosquitos les habían dado.
Los habitantes viven al borde de
una sabana muy grande, siempre cubierta de
El pasto más engordante, y saltando sobre
El río Wanks. Wanks, o río Great Cape, también llamado Van-kes, Yare, Towra y Golden River, de los granos de ese metal que se encuentra en sus arenas: surge muy cerca del Mar del Sur, y luego de pasar con éxito a los españoles, indios amigables a los españoles, los indios que son amistosos con nosotros y los indios mosquitos, se deslizan sobre una barra poco profunda hacia el mar en el cabo Gracias a Dios%. En la época de los ingleses, cortaron un canal desde la bahía hasta el río, del cual está separado a unos pocos cientos de metros; ahora se está llenando, pero las canoas aún pueden pasar, y últimamente se han dado órdenes para que las limpie adecuadamente.
La fuerza de la corriente y el curso de este río, y muchas otras obstrucciones a la medida de la distancia, hacen que sea muy difícil determinar la amplitud del continente; pero mulas
Introducción al Atlas de la India Occidental de Jeffrey, p. 11. + Ibid.
El relato de Edward de los asentamientos británicos en la orilla del Mosquito, p. 209.

han sido llevados al Cabo, desde un lugar que supuestamente se encuentra a más de cien leguas río arriba, desde donde se dice que solo hay dos días de viaje por el bosque hasta la ciudad española de León *. La longitud total del río puede indicarse con seguridad a más de 300 millas.
En los meses de febrero y marzo de 1688, una fiesta de los Buccaneers, que había estado navegando en el! Mar del Sur, pasó de la Bahía de Amala Paul a la ciudad de Nueva Segovia, y desde allí, después de atravesar el bosque por una corta distancia, se embarcaron en el río y llegaron al cabo Gracias a Dios. La ciudad de Nueva Segovia "se encuentra en una parte inferior, y está tan rodeada de montañas, que parece como si la hubieran encerrado en una prisión; aquí las iglesias están construidas con mucha indiferencia, y el lugar de las armas es muy considerable y muy bien ;
Es un lugar del interior, a cuarenta leguas de la
Mar del Sur, el camino que conduce al mismo, desde el lugar.
donde estábamos, es muy difícil, al ser todas las montañas de una altura prodigiosa, a las cimas de las cuales debemos arrastrarnos con gran peligro; y los valles, en consecuencia, son tan estrechos aquí, que * para una liga de terreno uniforme que usted pasa por alto, su Tienen seis leguas de montañas por recorrer. Cuando pasamos por estas montañas, sentimos una gran agudeza.
{El relato de Edward de los asentamientos británicos en la orilla del Mosquito, pág. 209,}

frío, y fueron tomados con una niebla tan espesa, que incluso

cuando apareció el día, no podíamos conocernos, sino por nuestras voces; pero solo duró hasta las diez de la mañana, cuando el clima se aclaró y la niebla desapareció por completo. y el calor que logra el frío, se convierte en
allí muy grande, así como en las llanuras, donde no se siente nada de este frío, hasta que llegas al pie "de las montañas." El 16, yacemos en otra "(Hatto *) seis leguas más lejos; y, por fin, el día 17, que fue el decimosexto día desde nuestra partida, llegamos al río tan deseado, y
En el presente entraron en los bosques, que crecen en sus orillas, donde todos se pusieron a trabajar, en serio, para cortar árboles para construir piperiea , en donde podríamos bajar de la misma manera. "En su primera partida , encontraron la Río para correr por un "largo camino de la manera más rápida, interrumpida por un gran número de rocas, de una prodigiosa grandeza. El 20 de febrero, "
Según los autores , encontramos el río más grande y
"más espacioso que antes, y no se encontró con más caídas; pero lo mismo estaba tan cargado de árboles y bambúes, que el diluvio" llevó hasta allí, de modo que nuestras miserables máquinas no pudieron evitar que se volcaran; por fin, cuando nosotros
{Una granja de pastoreo. Hist, de los Buccaneers of America, p. 170, Londres 1699.}

Bajamos algunas leguas más lejos, encontramos el río muy bueno, el arroyo muy suave, y no hay posibilidad de que encontremos más rocas ni árboles, aunque todavía teníamos más de sesenta leguas para
la costa. Aunque este río del que ahora nos estamos yendo, es por algunos mapas españoles hechos para correr directamente en cuatro leguas, y luego para caer en el Mar del Norte, sin embargo, hemos calculado lo mismo para correr por encima de los trescientos, casi siempre llevándonos al sureste para ir hacia el norte *. "El Yare, o parte superior del río, como hemos visto arriba, está lleno de caídas, y hay una considerable, y la última, justo debajo de las horquillas, aproximadamente en la latitud 14 »20 f N. y unas cincuenta millas por encima de la ciudad india, llamada Secklong, que se encuentra a lo largo del curso del río, a unas 150 millas de la desembocadura del río Cape, lo que hace que el río sea navegable para pequeñas embarcaciones durante unas 200 millas; La distancia directa desde las grandes cataratas, por tierra, hasta el Embarcadero superior en el río Negro, es de aproximadamente 70 millas, pero una rama del río Yare se eleva a nueve millas del río Popyas, que cae en el río Tinto, separado sin embargo por Una cresta de cerros, pero de no considerable altura.
Warner's Sound, también llamado Warn Sound, está a una corta distancia hacia el sur del Cabo, es de poca extensión y tiene una barra en la boca.
{Hist of the Buccaneers of America, Londres, J 699.}

El río Sintipoco, que se encuentra a pocos kilómetros, sale de una pequeña laguna. Sandy Bay, está a casi 10 leguas del cabo Gracias a Dios. Puede llegar a un ancla en esta bahía con la profundidad o la poca agua que desee. En 6 o 7 brazas hay buen suelo fangoso, y aptos para barcos. En 5 brazas, o menos, es tierra arenosa, apta para embarcaciones más pequeñas. A la cabeza de la. El heno, y aproximadamente a veinticinco millas de su entrada, es la principal ciudad india, y donde el Rey queda libre. reside reside esta ciudad está situada sobre el río Coree, que se extiende por unas noventa millas hacia el interior del país. Los ingleses antiguamente tenían asentamientos entre esta bahía y la laguna Ducana.
Governor's Point, forma el punto sur de la salida de la laguna Ducana, y aquí comienzan los territorios del Jefe de la India, denominado Gobernador.
Stony Island, se encuentra casi opuesta a la anterior, un poco hacia el sur, y distante del continente a unas doce millas; es una roca, y aparece sobre el agua a la altura del casco de un barco, y es bastante negra. Se encuentra a ESE de Sandy Bay, a una distancia de aproximadamente 4 o 5 leguas. Puedes acercarte a la distancia de una milla de Stony Island y tener 6 brazas, fondo de arena blanca.
Housetana Creek, está a unas nueve millas al sur de Governors Point, y unas trece millas más al sur, está el río Housetana, que
25
Flujos de la laguna de Para. La costa desde Governor's Point hasta la entrada norte de este río, se llama Playa Blanca.
Waniessa, llamada por la llave inglesa del diablo, se encuentra a una distancia de unas tres leguas al sur de Stone Island, y catorce millas del continente. Es un islote pequeño cubierto de árboles.
Bragman's Bluff, llamado por los españoles Monte Gordo, está compuesto por las colinas de arena más altas de la costa al sur del cabo Gracias a Dios. Tiene tres o cuatro colinas blanquecinas, que son muy notables, y también está cubierta de árboles altos. Hay un fondeadero cerca de la costa, debajo de las tierras altas. El río Villa Coose , se eleva a lo largo de ciento cincuenta millas en el interior, y se vacía por dos bocas, la más septentrional en la laguna de Para, y la más meridional, llamada el río Vava en la laguna de Wava. La Nación Towkeasvive en su cabeza agua ?.
Wawa Lagoon, se encuentra un poco al sur de Brangman's Bluff; Su boca no es de gran extensión, y está situada a unos pocos kilómetros tierra adentro, comunicándose con el mar por medio de dos ríos, uno de los cuales es del mismo nombre.
La laguna Tongulaw, a unos 24 kilómetros al sur del río Wava, es también de pequeña extensión, una isla se encuentra en su interior, cerca de su desembocadura; el arrecife de Fox, se encuentra a una distancia de tres millas,
26
y a lo largo de toda la boca, y entre el arrecife y la entrada más al sur de la laguna, hay un fondeadero en 3 fathoms.

El río Príncipe PuOco, es de considerable extensión y se vacía en el mar por cuatro bocas principales, que forman varias islas; El norte, la mayoría se llama Walpo Six, y su rama más al sur se llama Great Snook Creek.
Little Snook Creek, es un río pequeño, que se divide en dos ramas y forma una isla considerable en su boca.
Río Grande, llamado en algunos mapas y cartas, Río Grande, se eleva aproximadamente 180 millas en el interior, y en su curso caen varios arroyos pequeños; este río se vacía en el mar, a unas pocas millas por debajo de Little Snook Creek; que con ella forma en su boca una isla considerable; tiene una gran profundidad de agua en su boca, y hay varios asentamientos indígenas en sus orillas.
Alligator Creek, es un pequeño brazo del mar, y corre alrededor de doce millas hacia el interior del país, terminando en un estanque de sal, pr laguna. Desde aquí hasta Pearl Key Lagoon, hay una gran cantidad de islotes y cardúmenes a lo largo de la costa, lo que hace que la navegación sea complicada para un extraño, y se debe procurar un piloto antes de intentarlo. El principal de estos son los Moskito Keys, King's Keys, Long Reef, AsUris Key, Pearl Keys, Water Keys, Hobbk's
27
Llaves, llaves de Biti Birds * de Frenchman, llaves de Parrot, Key de Maramd, Laguna de Pearl Key en español, la entrada se encuentra a aproximadamente 12 * N. y tiene un bar, con solo nueve pies de agua. Es distante unas quince leguas del cabo Gracias a Dios. El Capitán Wright dice que tiene algunas llaves pequeñas alrededor y que están fuera de él, lo que forma un buen anclaje * «Toma su nombre debido a las ostras de perlas que abundan al respecto f. Este lago es de una magnitud considerable, con una anchura de dos a tres millas en su entrada, unas veinte millas de longitud y de ocho a once millas de ancho. Contiene cinco islas, algunas de ellas de dos millas de largo.Hay cuatro ríos de cierta magnitud que se vacían en La entrada, sin embargo, tiene una barra poco profunda, pero hay un buen anclaje a la marea del punto norte en tres aguas de fondo. En la época de los ingleses, había muchos colonos en este lugar; Atraídos por la fertilidad del suelo; Todavía hay unos pocos aquí, que cultivaron principalmente algodón y azúcar; Uno de ellos, un caballero francés, tiene una considerable plantación de azúcar, y recientemente ha comenzado la destilación de ron. Se dice que BtmjkWs Lagoon, que llamó a un famoso bucanero jamaicano de ese nombre, es algo así como
Memoria de Wright, p, 17-
Introducción al Atlas de la India Occidental * p. 11.
28
Tiempos también denominados Hone Sound. Esta laguna, propiamente hablando, está compuesta por una parte superior e inferior, y está separada en una parte de Pearl Key Lagoon por un estrecho istmo de dos millas de ancho. Una isla, llamada Hone Key, y de aproximadamente ocho millas de largo, divide la boca en dos entradas; la entrada más al

sur tiene un mal bar y es muy poco profunda, pero la más septentrional tiene agua de dieciséis pies de altura; cuando está adentro, forma una base noble, capaz de contener mil velas de navegación *. El Bluff, una extensa eminencia rocosa, de muy fácil defensa, tiene naturalmente casi todos los requisitos para una ciudad, y presenta un banco tan atrevido al puerto, que los buques de cualquier carga pueden estar cerca cuando carga. Esta alta eminencia tiene un piso en la parte superior de aproximadamente 1500 acres, que no se puede aterrizar sino por dos lugares fáciles de proteger; está unida al continente en la parte norte por un istmo bajo, arenoso en los lados, y fen ny, con manglares en el medio. Existe la perspectiva más grande y extensa del mar y la tierra hacia el sur desde la cima de esta eminencia J. Cuando Bluefields Bluff domina completamente la entrada del puerto, una pequeña fuerza estacionada allí, se mantendría alejada, efectivamente, una gran y nu-

* Memorias de Wright, p. 17.

Cuenta de Edward de los asentamientos británicos en la orilla del mosquito. App. vol. Quinto, p. 209.

% Introd. al atlas de Jeffery en el oeste de la India, p. 11.

2 <J

enemigo masivo *. Sería fácil fortificar este Bluff, ya que la piedra se encuentra cerca de ella en abundancia, y las conchas de ostras producirían toda la cal necesaria f. La laguna inferior tiene una longitud de aproximadamente 20 millas, y de 5 a 6 de ancho. La Laguna Superior es una continuación de la Baja, y corre alrededor de N.

E. en su entrada; tiene poco más de una milla de ancho, pero aumenta a medida que asciende, y en un lugar tiene un ancho de 6J millas; su longitud se puede estimar en veintitrés millas. "Varios ríos nobles, después de" haber regado algunas de las tierras más ricas, tal vez,

En el mundo, se vacían en la vasta laguna.

de la cual este puerto es la parte J. "La profundidad del agua en el puerto es de tres a tres brazas y media. La tierra vecina es fértil y su clima es muy saludable; las orillas de su río principal están cubiertas de cedros, grandes árboles de caoba y muchos otros buenos para construir casas o barcos §. En la época de los ingleses, tenían muchos asentamientos alrededor de la laguna y realizaban un extenso comercio con el interior del país.

El río Bluefields, llamado por los españoles Bio Escondido, y Rio De Nueva Segovia, se eleva en el

{Memorias de Wright, pág. 1 9. Introd. al oeste de la India Atlas, p. 11.

Cuenta de Edward de los asentamientos británicos en la orilla del mosquito. App. vol. Quinto, p. 209. Introd. al oeste de la India Atlas, p.11.}

las montañas de la Provincia de Nicaragua, una de sus fuentes está cerca de la ciudad de Corpus Christi, y su otra fuente principal se eleva en las montañas cerca de la ciudad de Nueva Segovia, por la que pasa; jt tiene un curso de más de trescientas millas,

y en su paso recibe las aguas de varios ríos tributarios, que se vacían en la laguna superior Bluefields; Es navegable para embarcaciones de cien toneladas de carga por 60 millas, y las canoas y otras embarcaciones pequeñas pueden ascender, casi hasta sus fuentes. Los indios cockoracks residen a unas ciento treinta millas de su boca; se denominan
salvaje y dócil, para distinguir lo civilizado de lo incivilizado *; una tribu de estos últimos, junto con los lobos, tienen asentamientos a 15 millas de su boca.
Monkey Point, se encuentra a unos diez kilómetros al sur de Bluefields Lagoon.
Varin Key River; la desembocadura principal de este río está a unas once millas al sur de Monkey Point; tiene otra boca que se vacía en la laguna de Bluefields. El curso de este río es de unos cinco kilómetros. Varin Key, se encuentra a corta distancia.
fuera de él; y entre Monkey Point y su boca, a una distancia de ocho millas del continente, se encuentra French Key, un pequeño islote redondo.
Río de Punta Gorda, tiene un curso de aproximadamente setenta millas, y al pasar entre dos cordilleras de montañas se vacía en el mar, hacia el norte de Punta Gorda; tiene tres islas que lo despiden, llamadas los Tres Hermanos: la tribu llamada s, tiene dos asentamientos en este río, cerca: la más alta de las cuales se llama Tigu ~
Grindstone Bay, se encuentra entre Punta Gorda y Corn River; Hay anclaje para embarcaciones aquí en 4 a 10 fathoms agua; a poca distancia en el interior, el país se eleva hacia colinas altas y elevadas.
Corn River, tiene un curso de solo unas cuarenta o cincuenta millas, sus fuentes están al pie de lo alto del interior, y su boca, que es ancha,
Indian River, tiene un curso de aproximadamente cincuenta millas, y se eleva en una alta cordillera de montañas en el interior; se comunica con el río San Juan por dos ramas, la llamada río Cambitto y la otra el río Bocades; unas pocas millas más al sur está el ríoTrigu o TrigU , que también sale del gran río San Juan. Los ramas ocupan el país, desde Bluefields hasta San Juan, y en varios períodos del año, realizan un considerable tráfico con los españoles.
Río de San Juan, es considerado por los geógrafos como el extremo sur de la orilla del Mosquito; sin embargo, el rey de la nación Mosquito, cuyo país era originalmente, reclama toda la parte oriental de la provincia de Nicaragua, hasta Río de Otq,
en la provincia de veragua. El río sale de un lago del mismo nombre y cae por tres bocas o canales hacia el mar o la bahía de Guatemala. Su corriente es tan fuerte, que los botes de fondo plano y las canoas, que la navegan, son aproximadamente nueve días en ascenso, y solo treinta y seis horas en descenso, hacia y desde el lago *. Este río tiene más de treinta y seis leguas de largo. Varios rápidos dificultan su navegación, y los indios son los únicos que saben cómo superar estos obstáculos f. Bryan Edwards, el elegante historiador de las Indias Occidentales Británicas, sin embargo dice: "He sido un-
Seguro, si no estoy muy engañado en mi recuerdo-
ción, que un buque de treinta toneladas ha navegado hasta el

Entrada de este lago, que luego de su embarcación.
Hizo un viaje a jamaica. "Sobre el último final de la estación seca, o mediados de marzo, el río está tan lleno de bancos de arena que hace que el paso sea muy difícil §; y la entrada al río desde el puerto de San Juan, está un tanto obstruida por una bar, en el que solo hay cinco pies de agua. Hace unos dieciséis años, un inglés emprendedor, que visitó el río de manera casual, examinó los diferentes pasajes sobre el bar y descubrió uno que, aunque es estrecho, admitiría un barco que dibuja veinticinco pies *. El puerto mencionado anteriormente, llamado San Juan, es muy capaz de contener de diez a quince barcos de guerra, con aguas poco profundas
{Navegante colombiano, pág. 22. Introducción al Atlas de la India Occidental de Jeffrey, pág. II. Cuenta de Edward de los asentamientos británicos en la orilla del mosquito, vol. S. p. 213. i § Navegador colombino, pág. 22.S3}
nacimientos, de alrededor de tres brazas; y hay espacio suficiente para cien barcos de transporte además, que estarán perfectamente seguros de los vientos del norte y del sur, los únicos vientos peligrosos en la costa. El lago de Nicaragua, del cual fluye el río, tiene una longitud de aproximadamente 170 millas británicas, y aproximadamente la mitad de ese ancho. Este gran lago está situado en la provincia del mismo nombre, y según Alcedo es navegable para los barcos de la línea.
En las "manos de un pueblo emprendedor, este lago lo haría
Suministre el paso deseado desde el Atlántico hacia el Pacífico, y en el curso más directo que se pueda desear. La naturaleza ya ha suministrado la mitad de los medios, y es probable.
que se pudo haber abierto un pasaje completo, a la mitad del gasto desperdiciado en expediciones infructuosas para descubrir tal pasaje por el noroeste o el noreste, En el extremo occidental de la gran laguna, hay un río que se comunica con las Memorias. de la Revolución mexicana, sección a la que se anexan algunas observaciones sobre la posibilidad de abrir un comercio entre los océanos Pacífico y Atlántico, por William Davis Robinson.
{Vol. 2d, p. 276. Cuenta de Edward, c. VoL 5th, Apéndice, p. 215. Geografía de Pinkerton / s, 4 tp.Vol 2d, p. S57 S4} lago de Lindiri, o León, distante unas ocho leguas. La distancia desde el lago de León hasta el océano es de aproximadamente trece millas; y desde Nicaragua hasta el Golfo de Papagayo en el Océano Pacífico es de veintiuna millas *. '\ El suelo entre el
Dos lagos y el mar se encuentran en un nivel muerto. "Pinkerton dice: '' En el otro lado, el espacio a cortar, según los mejores y más recientes mapas M, no excedería diez o doce millas inglesas, y podría costar Abre una gran navegación, cerca de doscientas mil libras esterlinas.
He sido más particular al mencionar esta idea de un canal entre los dos mares, ya que los Mosquitos, cuyo país era originalmente, disfrutan todavía de toda la parte oriental; y la provincia de Nicaragua, a excepción del castillo de Nuestra Señora, en el río San Juan, está habitada por los españoles, solo hacia el Mar del Sur §, y en las inmediaciones del gran lago.

Río Colorado, se eleva en las montañas del interior, y en su curso hacia el mar, que es de aproximadamente cuarenta y cinco millas, varias corrientes pequeñas se vacían en él. Este río, según los españoles, forma la línea fronteriza entre las provincias de Robinson.
{Memorias de la Revolución Mexicana, vol. 2d> p. 278.t Ibid. Geografía de Pinkerton, vol. 2d, p. 358.§ Introducción al «Atlas de la India occidental, p <Il <35}
Nicaragua y Costa Rica. Al sur de este se encuentra una ensenada llamada Boca de la Tortuga, a la que desemboca un pequeño río del mismo nombre. Río de los Anzuelos y Río Vásquez, son dos pequeños ríos que se encuentran al sur de la Boca de la Tortuga. Puerto de Cartago, se encuentra en la desembocadura del río.
Matina, que los Buccaneers han llamado Carpenters River; Es uno de los grandes encuentros de los comerciantes europeos de contrabando *.Este río tiene un curso de unas sesenta millas, y unas treinta y cinco millas de su boca, está unido por otro en un lugar donde los españoles tienen un fuerte llamado Castillo de Austria; hay un camino desde allí por aproximadamente ocho leguas hasta el Embarcadero, o lugar de aterrizaje, que se encuentra a solo siete u ocho millas del puerto. ; - Desde el río Carpenters hasta Punta Chica, o punto clave de Mon, la costa está habitada por la raza de indios llamada Talamancas. Los siguientes son los cabos o promontorios, y también los ríos que atraviesan este territorio, y se vacían en el mar, o Bahía de Guatemala, como lo hacen algunos geógrafos designados Río f de Suerre, el puerto, llamado el Portete, Río Salado. , puerto de Cuernavaca, Rio San Antonio, Punta Blanca, Rio de Bananas, Rio de Introducción a la India occidental Atias, p. 12. t El nombre español para el río. , E
36
Dios, Ria de los Dotaces, Puiila daneta, Rio Que-tnado y RiodeVukbrtts; Esta carta es estimada por los españoles el límite entre las provincias de Costa Rica y Veragua.
Punta Uhica, o Monkey Point, es la primera tierra principal en la provincia de Veragua, y luego sigue a Punta Gorda de Turbo.
La laguna de Chiriquí, y Bahía del Almirante, es un inmenso trozo de agua; Tiene un excelente anclaje: varias islas se extienden a través de su boca desde Punta Gorda de Turbo hasta Punta de Valencia, vulgarmente llamada Valenty Point. La Boca del Toro, es una de las entradas principales a la Laguna de Chiriquí. -Está a 44 leguas de Porto Bello, y se alimenta por el oeste hasta la Bahía del Almirante, o Puerto de Boca Toro; y al este, o más bien al sur, a la laguna de Chiriquí. La boca hacia el oeste se llama Boca del Drago, o boca de los dragones. En el puerto hay un fondeadero seguro y un buen refugio para los barcos; y debajo de las pequeñas islas en las cercanías, las embarcaciones más pequeñas pueden viajar con seguridad durante los vientos violentos. Los Buccaneers recurren a este lugar, y aquí se las arreglan y remodelan su flota, compuesta por nueve barcos, para una expedición por el Mar del Sur *.
Bryan Edwards dice, "pero el mejor puerto de" todo el continente, desde Honduras hasta Porto BeBo,

{Navegante colombiano, pág. 21. ig sin duda el Bocfl dql? <XPQ>}
37 a. El lugar no solo es capaz de contener todo el contenido de
Gran Bretaña, con buen anclaje en todas partes, pero ¿de quién ha? dentro de él, muchos puertos excelentes, protegidos del viento en cada punto del paso; domina un tramo de país de cien millas de extensión, y se une a la goop, llamada la Laguna de Chiriqui. Los ríos que se vacían en la laguna son, en efecto, poco conocidos hoy en día, a excepción de nuestros indios mosquitos, que dicen que han rastreado algunos de ellos hasta los asentamientos españoles. Ellos afirman que hay un Jagoon en la costa del Mar del Sur, justo enfrente de la "laguna de Chiriquí, y que estas lagunas tienen una comunicación entre sí, por medio de algunas V de los ríos mencionados arriba: cierto es que desde una colina en las orillas interiores de la laguna Jgj ^ riquj, hay una perspectiva espaciosa de ambos mares. La navegación en el puerto del que estamos hablando ahora será atendida sin ningún tipo de dificultad para los buques de mayor tonelaje, el menor profundidad
siendo cinco fathoms * ". El Sr. Jefferys dice. Los indios que habitan el país alrededor de estas bahías son muy feroces y, como los españoles nunca pudieron conquistarlos, los llamaron Indios
Bravos, o indios salvajes. Estas personas tienen
{Cuenta de Edward de los asentamientos británicos. En la orilla de los mosquitos. Vol. Quinto, p. 21 SE 28}
a menudo mostró una inclinación a comerciar con los ingleses; pero los Mosquitos, (hacia el norte), "siendo celosos, se ha considerado más prudente" rechazarlo, aunque un asentamiento erigido aquí, con un fuerte, podría ser asistido con un comercio muy lucrativo a la nación británica. Cerca de esta costa se encuentra un pequeño marisco, que proporciona el verdadero tinte Tynan. El país es muy fructífero y produce una gran cantidad de mango, igual al de
las Indias Orientales, con varios tipos de especias, incluida la nuez moscada silvestre, muchas de las cuales fueron traídas por los franceses, que una vez tuvieron un diseño de asentamiento aquí *
En la actualidad hay unas sesenta personas, principalmente inglesas de Jamaica, asentadas aquí, y los indios de todo el distrito de Chiriqui, **reconocen a George Frederic, rey de la nación Mosquito,** como su soberano, y le rinden un tributo anual.
Hay un kay en el punto norte de la Boca del Toro, con árboles de cacao; Que se muestra como una nieve a vela. Cuando tengas este kay a la vista, teniendo que ir de S. por E. a SSW, debes retirarte; porque hay un terreno muy sucio, que se extiende por al menos 3 leguas desde el kay f.
{* Jefferys. El piloto de la India occidental, p. 36.}

Ruatan, vulgarmente llamado Rattan, tiene una longitud de aproximadamente treinta millas, y varía de cinco a siete y ocho millas de ancho;se encuentra cerca de E. y W. y el extremo este de la misma soporta NW por W. distancia 14 leguas de Cape Honduras, y 11 de Truxillo, y 444 millas WSW de Jamaica. Se estima que contiene alrededor de 250,000 acres; El clima es muy saludable, la tierra en los valles es rica y fértil. Aquí hay grandes cantidades de nueces de cacao, higos silvestres y excelentes uvas *. Los bosques producen robles blancos y pinos aptos para los mástiles de los barcos mercantes. Abunde con venados, cerdos salvajes, conejos indios y aves de muchas especies; los loros son innumerables, y su ruido incesante puede escucharse a una distancia considerable de la costa J. Su suelo y las ventajas naturales relacionadas con él, tal vez no sean en ningún grado inferiores a muchas de las islas de la India Occidental que se cultivan, y es considerablemente más grande que muchos de ellos. Una brisa constante de la E. enfría y suaviza "el aire, y abunda

{Atlas de la India occidental de Jeffery, pág. 17. El diccionario geográfico naval de Maltham, vol. 2d. La Honduras de X Henderson, p. 1 6-5.

§ Ibid. pag. 168.}

Con excelente agua *. En su extremo oeste hay varias praderas de muchos cientos de acres, donde los plantadores de Jamaica solían criar mulas.

La costa norte está defendida por un continuo arrecife de rocas, entre los cuales hay muy pocos pasajes, incluso para embarcaciones pequeñas. El lado sur de Ruatan tiene varios buenos puertos: el principal, nombrado por el inglés New Port Royal, y donde comenzaron su asentamiento, "es un puerto muy bueno, y se puede hacer inexpugnable; la brisa del mar, ** no encuentra obstrucciones , sopla bastante y "hace que el lugar sea extremadamente saludable; el aire es más fresco y más templado que la mayoría de las partes de las "Indias Occidentales". Este puerto está naturalmente protegido por rocas y costas, y tiene una entrada tan pequeña como para admitir una nave a la vez J. Se forma, en el al sur, por varios islotes y bancos, que forman dos entradas. La más grande se llama George's y el mejor canal se encuentra en el extremo oeste de la misma. En el extremo NE del puerto hay un pequeño kay llamado Careening Cay, donde Las embarcaciones pueden limpiarse y repararse. Este es el mejor anclaje para las embarcaciones que permanecen allí por un tiempo considerable $.

{Gazetteer naval de Maltham.Vol. 2d. Piloto de las Indias Occidentales, 1766.

Jeffery West India Atlas, p. 17.4 Navegante colombiano, p. 38. }

En Port Royal Harbour, los barcos británicos obtuvieron madera; y obtuvieron agua de "un riachuelo en la parte noroeste del puerto. El puerto de 4 * tiene capacidad suficiente para contener 20 o 25

Vela de la línea. Antiguamente había dos pilas pequeñas aquí; uno en el extremo oeste de la Isla * 'de George, y el otro en un punto alto de tierra en la parte suroeste del puerto. Las alturas de Ruatan tienen una perspectiva tan extensa, que no hay barcos que puedan pasar

a la Bahía de Honduras sin sentirse visto desde ellos. A unas tres leguas del extremo oeste de la isla, y justo a sotavento del segundo punto de la costa, en bajada de Port Royal, se encuentra un puerto llamado Dixon's Cove, muy conveniente en los vientos del norte para refugiarse en los barcos con destino a la bahía de honduras. Las orillas a ambos lados del puerto son muy empinadas, de 12 a 3 brazas, no a la mitad de la distancia de un barco desde las aguas profundas hasta las «hoalest». Es mejor anclar en medio del puerto en aproximadamente 15 o 16 brazas, tierra de barro y amarrar con un refrigerador hacia el este; entonces estarás al corriente de un arroyo en el lado este del puerto f. Esta es una buena salida, ya que puede estar en el mar en 10 minutos; y, en caso de accidentes, un barco puede ser guardado aquí sin anclajes ni cables,

{Navegante colombiano, pág. 38.t Earle's Sailing Directions, 1799, P- 20.}

42

al subir por la parte NE del puerto, que es todo lodo blando. Los ingleses en 1742, tomaron posesión de la tierra de Ruatan, y construyeron un fuerte en el que pusieron una guarnición de 250 hombres; One Pitts, un cortador de leña, fue su primer gobernador, que nunca tuvo un sucesor, Nuestros barcos, desde Honduras a Jamaica.

toque en Port Royal cuando quieran agua o hayan salido una fuga; y los que salen de Jamaicato Honduras, llevan a los pilotos a la Bahía. Esta hermosa isla es reclamada por SS el Cazique de Poyais. "Los españoles tienen una especie de estación militar o puesto de vigilancia en esta isla; esto, sin embargo, puede considerarse más bien como una intención de establecer su derecho a la misma por ocupación que como un medio de defensa, ya que la fuerza no consiste en Más de cinco o seis hombres.

Las pequeñas islas contiguas al extremo este de Ruatan, llamadas Helena Moratte y Barbaretta, pueden considerarse solo como partes separadas de la primera; están situadas en un piso, extendiéndose desde Ruatan, y solo están separadas unas de otras por un estrecho canal del mar. Son frecuentados por tortugas y abundan en conejos indios, un animal algo más grande que una *liebre.*

{Instrucciones de navegación de Earle, 17Q9, p. 29. Atlas de la India Occidental de Jeffrey, p. 1 7.Ibid. pag. 17. La Honduras de Henderson, p. 194.}

La carne de la cual se considera muy delicada. El capitán Henderson, a su regreso de Mosquitia, fue conducido por el estrés del clima para refugiarse en la Barbaretta, en la playa en la que construyó una choza, pero no pudo ganar el interior sin gran dificultad; la superficie, aunque alta, está casi cubierta de maleza impenetrable. "Después de un paseo de aproximadamente una milla y media a lo largo de la playa, en un curso contrario al que había seguido el día anterior, llegamos a las rocas, y aquí, aunque nuestro progreso parecía menos difícil para el

Ojo, apenas presenta menos obstáculos para los pies. Las dificultades, sin embargo, se hunden antes de la determinación. Yo estaba resuelto a montar, por lo tanto fui con las manos y las rodillas. Después de algunos problemas, obtuve una posición firme en una eminencia

tolerable: y sin recurrir al lenguaje extravagante y afectado que a veces se usa en ocasiones similares, podría decirse que todo era increíblemente hermoso y pintoresco. El lugar en el que me encontraba podría estar conectado con un espacio "de algo más de medio acre, completamente despejado de árboles, que crece con una hierba exuberante. Más allá de esto, todo se convirtió en una espesa y continua, Grove, donde escasea una mancha de día, Cae en la penumbra alargada. "En el fondo de la roca, el mar rodó con

43

Fui con las manos y las rodillas. Después de algunos problemas, obtuve una posición firme en una eminencia tolerable: y sin recurrir al lenguaje extravagante y afectado que a veces se usa en ocasiones similares, podría decirse que todo era increíblemente hermoso y pintoresco. El lugar en el que me encontraba podría estar conectado con un espacio "de algo más de medio acre, completamente libre de árboles, que crece con una hierba exuberante.

Más allá de esto, el conjunto se convirtió en una gruesa arboleda continua,

Donde escasea un poco de día, cae en la penumbra alargada ".

En el fondo de la roca, el mar rodó con

44

El fuerte y arrogante dominio, y la confusa masa de ** piedra que yacía dispersa, confesaron de inmediato su dominio incontrolable.Guanqja , vulgarmente llamada Bonaca, fue descubierta por Colón y tiene una circunferencia de aproximadamente 60 millas. Se encuentra a una distancia de 40 leguas WSW de Swan Island y 20 leguas de Black River *

"La parte de la isla en la que estábamos era muy romántica y pintoresca, y al igual que Ruatan, profusamente cubierta de árboles. Sus producciones naturales aparecieron casi lo mismo.

La pequeña bahía en la que anclamos era de gran profundidad y tan transparente que los mariscos y las rocas de coral que se encuentran en el fondo podrían distinguirse claramente. "Esta isla contiene abundante piedra caliza; y lapis calaminaries, un mineral de zinc, se ha descubierto aquí. La tierra es muy alta y se puede ver a gran distancia en el mar. El puerto en el lado sur se llama Half-moon Cay, de una pequeña isla de ese nombre y forma, cerca de su entrada; También es el más grande de varios, que yace en la entrada, y tiene árboles de cacao. Hay varios otros kays dentro. Para ir al lugar de riego, debes dirigirte hacia el oeste desde Half-moon Cay, por el medio, o el Kay de Trolan, y desde allí por W. por el kay.

{La Honduras de Henderson, p. 194-.Ibid, p. 176.}

45

que está más cerca de la isla, y se llama Kay de francés. Luego corre por el lado noreste, entre esta y la isla, observando para mantenerte cerca del arrecife y para acercarte lo más que puedas al kay, y cuando este se aleje de ti, para dejar ir el ancla. "Hay varios parches de

rocas que se extienden hacia el sur y hacia el oeste; pero como el agua es muy clara, se pueden evitar esos peligros.
Entre Half-moon Cay, y el SW Kay, y alrededor de la mitad del canal hacia el este, se encuentra un banco de aguas muy peligroso, donde apenas hay ocho pies de agua en algunos lugares; Los malos efectos de los cuales fueron percibidos por HBM sloop Swift, que lo golpeó en 1764, se vieron obligados a arrojar sus armas por la borda de Batten y Bonaca, por la conveniencia de puertos muy finos, la bondad del suelo, la pureza del aire. , la gran cantidad de peces y cerdos salvajes, nueces de cacao, finura de agua y tierra dominante; esas islas son llamadas proverbialmente en ese país, el Jardín de las Indias Occidentales; La clave para la América española, Nueva Gibraltar: y ellos mismos, por su fuerza natural, podrían hacerse inexpugnables, siendo sostenibles con un muy pequeño
{ *fuerza J.Columbian Navigator, p. 37.Direcciones para navegar a la orilla de los mosquitos, Rattan, y (JJ3ay of Honduras, etc., del Capitán Hester. Memoria de Wright, pág. 16).*
46
Las islas Swan, llamadas por los españoles Santa-nillas, son dos islotes, situados a unos 300 kilómetros del extremo oeste de Jamaica y a unos 90 kilómetros de distancia del río Negro. Están rodeados por un arrecife, excepto en el lado SW, donde hay un anclaje. Aquí crecen considerables cantidades de fustic y gran número de tortugas recurren a ellos para poner sus huevos. Las embarcaciones de Jamaica, con destino a la orilla de los mosquitos y la bahía de Honduras, generalmente se esfuerzan por hacer estas islas, desde donde salen de nuevo.Se contempla establecer algunas familias de pescadores en ellos, con el fin de poder suministrar pilotos a los buques, con destino a Black River y Belice.
Old Providence, se encuentra en la latitud 13 ° 26 'N .; solo tiene dos leguas y media de largo, y una ancha; su punto más al norte, llamado Santa Catalina, está separado de él por un canal estrecho, sobre el cual los Buccaneers habían construido un puente *. Está casi rodeado por un arrecife, que también incluye la isla de Catalina. Una ruptura en el arrecife, en el lado occidental, admite barcos a un anclaje, en 4 fathoms f. Esta isla perteneció anteriormente a los condes de Warwick, y su posesión fue asegurada a Inglaterra por el octavo artículo del tratado estadounidense en 1670, pero luego volvió a los españoles. Ha últimamente
{Jeffreys West India Atlas, pág. II. Navegante colombino, p. 31.}
47
estado en posesión del jefe independiente, el general Aury, que ha construido una ciudad allí, llamada Isabella. Su población actual es de entre trescientas y cuatrocientas almas, exclusivas de la guarnición. Ha sido muy celebrado en la historia de los Buccaneers, quienes la fortificaron y la convirtieron durante algún tiempo en su principal retiro. En 1665, Mansvelt, el pirata, consciente de la gran conveniencia de estas islas, en sus descensos sobre el Mando español, los tomó y los conectó por un puente, tendiendo a levantar provisiones para toda su flota, dejando una guarnición. y el gobernador francés; este último

los entregó poco después a los españoles, quienes los fortificaron, pero posteriormente fueron capturados por los Buccaneers *.
A pesar de la pequeñez de esta isla, puede ser considerada como una de las mejores de las Indias Occidentales, tanto por su fecundidad como por la salubridad de su aire; a lo que podemos agregar, la facilidad de fortificar sus orillas; Está regado por cuatro arroyos, dos de los cuales son secos en verano; los bosques, compuestos de cedros, fústicos y otros árboles para morir, están llenos de una increíble cantidad de palomas; Guanas, cuya carne en sabor se asemeja a la de un pollo, son en gran abundancia; y no hay una serpiente, ni ninguna otra criatura venenosa que se encuentre en
{Navegante colombiano, art. Mosquitia, p. 31, t Jeffery West India Atlas .. p. 11.}
48
San Andrés, a veces llamado San Andrés, y San Andrés, se encuentra en la latitud 12 °. 30 ', con el punto norte de la isla N. por E. la E. media por S, y el punto Sur S. E *. San Andreas está a unas 18 leguas de Old Providence. En el lado SW, puede anclar en muy buen terreno arenoso. Alrededor de una milla de la costa, tienes de 15 brazas a 6 brazas. Usted puede venir a un ancla en el agua que le guste f. En el lado oeste hay un puerto fino llamado Cove, donde grandes embarcaciones pueden anclar dentro de la longitud de un cable de la costa; "El agua aquí es tan profunda que el Moh-" arco, un barco de 600 toneladas, anclado con un cable del Este, a pocos metros de la costa J. "En el lado este hay un buen anclaje en Cocoa-Plumb-Tree -Bay, la entrada se encuentra entre dos islotes pequeños, en la barra hay dos y media de agua. Este es un excelente puerto para embarcaciones que no exceden las 200 toneladas: hasta el puerto hacia el extremo norte, hay un buen refugio y mucho De madera y agua a tener.
El Sr. Weatherhead, un oficial médico adjunto al ejército del General Macgregor en 1819, y que desde entonces ha publicado, más bien un relato sesgado de la expedición tardía contra Darien, influenciado probablemente por su propia decepción, dice que "la Isla de St Andrews es una Formación de coral, de pequeño tamaño, a pocas horas de la isla de Old Providence y las Islas del Maíz, y aproximadamente cuarenta y ocho horas de vela desde el continente de América del Sur.
{Navegante colombiano, pág. Si.Earle's Sailing Directions, p. 28. Una cuenta de la difunta expedición contra el istmo de Darien, bajo el mando de Sir Gregor MacGregor, por W. R Weatherhead, Esq. Londres 1821, p. 15.}
Es bellamente variada por colinas y valles cubiertos de bosques, plantaciones de azúcar y algodón, terrenos de provisión y excelentes pastos para bueyes; la carne de res y el cerdo aquí son muy superiores, las aves están en un "paquete", ñames, plátanos y cacao, nueces, pinos, matas, frutas prohibidas y tamarindos, cebollas, chalotes, etcétera. enriquecen los terrenos de provisión, y Crece alrededor de las pintorescas casas y casas de los habitantes. En otro lugar, dice, dos caminos conducen desde la cala a lo largo de ambos lados de la isla. Sin embargo, son difíciles de aterrizar para descubrir, de hecho, tan cómodos son. Todas las

casas de la isla situadas, que solo una de ellas puede percibirse desde el mar, nos pareció deshabitadas. La isla es extremadamente saludable, rica y hermosa, siempre refrescada por las deliciosas brisas marinas. La isla de San Andrés contiene alrededor de trescientas personas blancas y personas de color, y entre diez y mil doscientos esclavos.
{Cuenta de Weatherhead de la expedición contra el istmo de Darien, pág. 15. t Ibid.}
llevan a cabo un considerable comercio de contrabando con el algodón Mainship, & c. para Jamaica, suministre a los Cargos ya Porto Bello disposiciones terrestres, y creo que cada año se deshace de algunos de los hijos de sus esclavos en los puertos de la costa sudamericana *. "En el mes de diciembre de 1815, dos corsarios cartagineses desembarcaron de sus tripulaciones y capturaron la isla, poniendo a la espada al gobernador y los soldados españoles; pincharon las pistolas de las baterías y quemaron la casa de gobierno y la plantación del gobernador González, en el En 1818, el general Aury envió a sus enfermos aquí desde la isla de Providence, y en abril de 1819, el general Macgregor llegó a un ancla en la ensenada con su flota; la isla de San Andrés se tomó formal posesión de él mismo y del ex gobernador, en nombre del gobierno de Nueva Granada, el domingo 4 de abril de 1819. A las doce en punto, los colores patriotas de "Granada se alzaron en Leva-hills, cerca de la ciudad. "de una batería destinada, que era mandar
la cala y un saludo de 21 cañones fue disparado por el Héroe en la ocasión inmediatamente después de lo cual fue comisionado como buque nacional, y bajo un segundo saludo de veintiún cañones, izó el estándar independiente de Nueva Granada,
{* Weatherhead, cuenta de la expedición contra el istmo de Darien, pág. 15.t Ibid. Pág. 15. $ 1}
Cuando su Excelencia Don Juan Elías López, gobernador de Cartagena y delegado del Congreso General de Nueva Granada, le confirió el nombre de El Macgregor *, en complemento del comandante en jefe. "Una cena fue dada en la orilla por el exgobernador, en la que los oficiales principales estaban presentes,
y principales habitantes de la isla: se tomó un juramento de lealtad al gobierno de Nueva Granada, y la canción del general Wolf, El asunto de los soldados es morir, se cantó con todo el entusiasmo que inspiró la ocasión. Sir Gregor tenía la intención de convertir a San Andrés en un depósito para enfermos, construir fuertes en la isla y dejar una parte de la artillería y las tiendas.
Después de la recaptura de Porto Bello, el general Macgregor regresó aquí, y nuevamente tomó posesión formal de la isla, nombrando al Coronel Woodbine, el Ayudante General del ejército, como su gobernador. En la captura de Porto Bello, se distinguió particularmente;Weatherhead dice que el coronel Woodbine ahora lideró el avance, quien, a partir de su experiencia en las luchas por la guerra en la guerra estadounidense tardía, cuando estaba al frente de los indios, estaba bien calculado para esta descripción del servicio%. "Este oficial, que ha estado varios años en El servicio del cacique, fue promovido

en 1819, al rango de general de brigada, y al mismo tiempo recibió la orden militar de la Cruz Verde;
{The Macgrcgoi 'Weatherhead cuenta de la expedición contra el istmo de Darien, p. 19 y 20.X Ibid. pag. 25.G}
52
y en 1820, en consideración a su largo y fiel apego, se le encomendó el importante cargo de Vice-Cacique de Poyais; y es mi firme opinión, que a nadie se le podría haber encontrado más merecedor y digno de esta confianza o más capaz de llenar la importante estación con crédito para sí mismo, y beneficiar a los indios nativos, así como a los colonos en general. Hay algunos islotes o kays en las cercanías de San Andrés. A una distancia de seis leguas hacia el este están los ESE Kays, son tres en número y tienen arrecifes a su alrededor; Hay buen anclaje para embarcaciones pequeñas, pero una persona debe estar bien familiarizada. Los SS Kays, llamados por el holandés Abukerken , y por los españoles Albuquerque, son tres islotes con buen terreno de anclaje. No hay nada que temer aquí; el agua a su alrededor es profunda y clara, y todo puede verse. Hay algunas rocas sobre el agua, cerca de los kays, pero se evitarán manteniendo la isla de San Andrés N. por W. hasta que los SSW kays tengan SW por S. cuando pueda proceder lo más conveniente *.Los dos kays anteriores están cubiertos con nueces de cacao; y grandes cantidades de tortugas son capturadas aquí en la temporada, muchas de ellas
{Navegante colombiano, art. Mosquitia, p. SI.}
53
de la especie carey. En un día claro, tanto los kays de ESE como los de SSW pueden verse claramente desde las alturas de San Andrés. Las islas del maíz, llamadas por los españoles Islas de Manglares, se encuentran al este de Pearl Key La Goon; tienen una altura considerable, el sudoeste es el más grande. Desde la isla más pequeña se extiende un arrecife, a unas dos leguas de distancia en el lado noreste de la isla. Estas dos islas se calculan a 50 leguas de distancia de Sandy Bay *. El más grande está casi rodeado por un arrecife, pero hay un fondeadero en el lado oeste, en un terreno arenoso y claro, en 4, 5 o 6 brazas de agua. Little Corn Island, está llena de grandes árboles de cacao, y tiene agua dulce: en la Isla Great Com, se puede encontrar mucha agua fresca, al cavar pequeños agujeros en la arena. Varias familias inglesas residen en estas islas, donde crían algodón y muchas existencias; la población puede ser estimada en cien almas.

MONTAÑAS.

Los principales de estos, hacia el oeste, se llaman las colinas de Poyer, y las españolas Sierras de la Cruz. Esta zona montañosa termina con una colina de pan de azúcar notable, que se supone que fue un volcán, que se encuentra varias leguas tierra adentro, en la orilla oriental del río Negro, y casi al sur de la entrada; Más hacia el oeste, a poca distancia en el interior, se encuentra la alta colina redonda llamada el Picacho.

Una cadena de montañas elevadas corre en diagonal desde las bahías de Truxillo, casi al sureste, hasta Saiut Juans, que se consideran inaccesibles, y sirven como una fuerte barrera entre el territorio español y el de los mosquitos.
El piloto de la India occidental, 33. G 2
54
Joriea *,.
CLIMA.

El clima es suave para esas latitudes, y al ser continental, no tan caliente como las islas en el eame paralelo f. La gran salubridad del aire J de este encantador y valioso país §, sup
Un fondo constante de salud y actividad para el Colono europeo, una bendición que rara vez se disfruta.
Ed en el mismo grado en cualquier otra parte de cualquiera América del Norte o del Sur. Con la excepción de unos meses al año, este país está constantemente refrescado por las brisas marinas regulares, acompañado por un Promedio de calor que puede tomarse en la tempera.
tura de 80 grados ||. La temperatura del aire.
• Las memorias de Wright, pág. 11.Memoir del territorio de los mosquitos, por el Capitán Wright, RN 1808, pág. 1 1.Ibid, p. 11.
Cuenta de los asentamientos británicos en la orilla del Mosquito, por Bryan Edwards en 1773, 5ª Edición. vol. 5, app. pag. 202.
|| Cuenta del asentamiento británico de Honduras, por capitán.
Henderson, 41 Regimiento, 2d Edición. 1811, p. 13. \
55
De hecho, varía considerablemente según la elevación de la tierra, pero con esta excepción, el grado medio de calor es muy similar en todo el país. El capitán Henderson, hablando del clima de Honduras, observa muy acertadamente: "El clima de esta parte del continente americano es muy superior al de la mayoría de las otras partes de la misma vasta parte del mundo, ya sea en grados más altos o más bajos. latitud. Es igualmente superior al clima de las islas antillanas en general; para las personas cuya salud y constituciones se han visto afectadas por los efectos de los últimos 44, con mucha frecuencia adquieren una restauración repentina de ambos después de su llegada a Honduras. Esta observación no solo es igual de buena, sino incluso superior, con respecto al Mosquito. en la costa, y ciertamente no hay ningún lugar que se encuentre en el norte o el sur de América, con un clima tan saludable y encantador.
ESTACIONES.

Un año tropical parece comprender adecuadamente dos temporadas distintas, la húmeda y la seca, y éstas también tienen su marcada diferencia, aunque la naturaleza puede no haber determinado los tonos de variación con las mismas líneas fuertes que ha colocado en la mayoría de las demás situaciones. bajo su dominio; pero como las lluvias en estos climas constituyen dos grandes períodos, puede describirse como el año europeo, bajo cuatro divisiones.
{Cuenta del asentamiento británico de Honduras, por el Capitán Henderson, 41.o Regimiento, 2ª edición. 1811, p. 12, 13,}
56
Se puede decir que la primavera o la temporada vernal comienza con los meses de abril y mayo, cuando el follaje de los árboles evidentemente se vuelve más vívido, y las sabanas comienzan a cambiar su color rojizo, incluso antes de las primeras lluvias periódicas, que son ahora se espera que todos los días, y en comparación con las lluvias otoñales, sean lluvias suaves. Después de que estas lluvias hayan continuado por poco tiempo, el clima se vuelve seco, estable y saludable; y el verano tropical o la estación seca, reina en plena gloria. El sol, durante este espacio, siempre es más poderoso, y sus vívidos rayos no se mitigan con la misma uniformidad de brisa que prevalece durante los otros meses del año. No se debe percibir una nube; Y los caballeros en esta temporada son trascendentemente bellos.La claridad y el brillo de los cielos, la serenidad del aire y la tranquilidad suave en la que se apoya la naturaleza contribuyen a armonizar la mente y producen las sensaciones más tranquilas y agradables.
La luna también, en estos climas, muestra un resplandor mucho mayor que en Europa. La huella más pequeña es legible por su luz, y en ausencia de la luna, su función no es mal alimentada por el brillo de la vía láctea, y por ese glorioso planeta Venus, que aparece aquí como una pequeña luna, y brilla con tan refulgente una viga para proyectar una sombra de los árboles, edificios y otros objetos, para compensar la corta estancia y la abrupta salida del crepúsculo o el crepúsculo *.
El estado del tiempo comúnmente continúa con poca variación, desde mediados de junio hasta finales de agosto, cuando la brisa diurna comienza a parpadear, y el sol, durante este espacio, siempre es más poderoso, y en lugar de un clima constante y refrescante. Viento del mar, por lo general hay brisas débiles, y se calma alternativamente. Estos son los preludios de las segundas temporadas periódicas o otoñales. Grandes nubes elevadas, lanosas y de un tono rojizo, ahora se ven en la mañana en los barrios del sur y sureste; Las cimas de las montañas, al mismo tiempo, parecen despejadas de nubes, y los objetos sobre ellas se visten de un tono azulado, y parecen estar mucho más cerca del espectador que de costumbre. Cuando estas vastas acumulaciones de vapor se han elevado a una altura considerable en la atmósfera, comúnmente se mueven horizontalmente hacia las montañas, proclamando su progreso en truenos profundos y rodantes, que reverberaron de punta a

punta, y respondieron con el rugido distante del mar. aumentar la majestuosidad de la escena, y elevar irresistiblemente la
* Historia de Edward de las Indias Occidentales, vol. 1º, p. 9.

Mente del espectador al gran Autor de toda sublimidad *.
Las aguas, sin embargo, con las cuales estos vapores congregados cargan la atmósfera, rara vez caen con gran fuerza general hasta principios de octubre.
Pero la estación húmeda, como se la denomina enfáticamente, no se considera aquí la temporada de la enfermedad. Es fatalmente lo contrario con la totalidad de las Indias Occidentales. A principios de noviembre, lo que se conoce como el norte, el viento del norte, comienza y la concentración de genes continúa, con poca variación, hasta el regreso del mes de marzo. Mientras duren estos vientos, las mañanas y las noches son frías, con frecuencia poco agradables; y lo que en este país se entiende por un norte húmedo, tal vez no proporcione una idea muy imperfecta de un día de noviembre en Inglaterra; un norte seco, por el contrario, es saludable, agradable y vigorizante f. El viento del norte ha adquirido fuerza suficiente, la atmósfera se despeja; y ahora viene una sucesión de clima sereno y agradable, los vientos del noreste y del norte esparciendo el frescor y el deleite en todo el país. Por lo tanto, si este intervalo, desde principios de diciembre hasta finales de abril, se denomina invierno, es ciertamente el mejor invierno del mundo.
Historia de Eduardo de las Indias Occidentales, vol. 1º, p. 11. t Henderson's Honduras, p. 14.

globo. Para los valetudinarios y las personas avanzadas en la vida, es el clima del Paraíso *.
SUELO.
El suelo es fértil en todas partes en un grado muy raro, y es capaz de producir en la máxima perfección, lo que se produzca entre los trópicos f. Pocos países, tal vez, alguna vez tuvieron ventajas más altas, desde un punto de vista agrícola, que la mayor parte de lo que se coloca contiguo a la Bahía de Honduras. Los beneficios extraordinarios que pueden resultar de la combinación más feliz de clima y suelo, casi no se tienen en cuenta; y el cultivo de la tierra, que en casi cualquier otro lugar del mundo habitable, reclama una primera atención, no se considera aquí en absoluto. El suelo es tan rico, que hasta que tres o cuatro temporadas de bastones más pequeños han empobrecido la tierra en algún grado, no se puede producir azúcar; el primer crecimiento ascendió a la gran altura de dieciséis a dieciocho pies y de varias pulgadas de diámetro; Lo que naturalmente empobrece los jugos de sacarina. Este hecho debe tender suficientemente a mostrar la gran fertilidad del suelo en la producción de maíz, maíz indio, algodón, café y disposiciones de todo tipo, que superan con creces cualquier cosa conocida en las Islas de las Indias Occidentales *.
{• Historia de Eduardo de las Indias Occidentales, vol. 1, p. 13.Ibid. pag. 208.Henderson's Honduras, p. 37, 38..H}

En el mes de septiembre de 1806, el Capitán Henderson fue enviado desde Belice a Costa Mosore, acusado de una variedad de regalos, ordenados por el gobierno para los Jefes de esa nación; él dice, 4 El suelo que habitan es abundantemente fértil y capaz de muchos modos de cultivo. El maíz indio de la mejor calidad, los plátanos, las raíces de yuca, las variedades de ñame y la papa dulce, se cultivan abundantemente. La caña de azúcar, el algodón y el tabaco prosperan igualmente bien; y en las situaciones montañosas, el café, sin duda, podría ser producido, no inferior al que se cría en las Islas de las Indias Occidentales. "Si el Capitán Henderson hubiera visitado Black River, habría visto el café tan bueno como se produce en cualquier parte del mundo.

Cada variedad de naturaleza animal y vegetal, para uso o belleza, para comida o lujo, ha sido la más importante.

Liberalmente otorgado a este país. Es cada

donde abunda el agua; y el suelo es casi por todas partes fértil en un grado muy poco común, y

■ Memoria del capitán Wright, pág. 11, 12.

Bocetos de Henderson de los indios mosquitos, p. 212,
213.

capaz de producir, en la máxima perfección, lo que se produce entre los trópicos. El arbusto de algodón, la nuez de cacao o chocolate y los venelines florecen espontáneamente en todo el país; indigo, también *, es nativo, y parece ser del mismo tipo que el de la vecina provincia de Guatemala, que se considera la mejor de todas. Las cañas de azúcar llegan aquí a la perfección tan grande como en cualquiera de las islas. Las producciones comunes a las Islas de la India Occidental, con una variedad considerable de las que se conocen más familiarmente en la parte del continente que está comprendida dentro de los trópicos, podrían sin duda ser cultivadas. en Honduras, con igual, si no, en muchos casos, con éxito superior. La caña de azúcar vista como la más valiosa de todas, prospera con el lujo más rico. El café, otro, y ahora convertido en uno de los artículos más rentables de nuestra cultura isleña, crece igualmente bien. El algodón también debe ser incluido. Indigo también podría recompensar ampliamente las labores del cultivador; Un género inferior es indígena. La raíz de flecha india se produce abundantemente, y el pimiento se ha probado bajo la apariencia más alentadora de ganancias §. "Previo a la expulsión de los" colonos ingleses de la orilla del Mosquito, varios

• Indigofera Argentea, Linn. Indigofera Dispcrma, Linn.

Las Indias Occidentales de Edward, vol. 5, de la aplicación. pag. 208. § Henderson's Honduras, p. 39.

se habían formado plantaciones de azúcar en Black River, M y el azúcar y el ron que proporcionaban eran
Muy generalmente juzgados, por jueces competentes, no
** Inferior a los mismos artículos que el producto de Jamaica * ".
Uno podría cultivar arroz, cacao, añil, pasto de seda, tabaco, etc. en ventaja en este pais; en la actualidad, obtenemos de él tigres y pieles de ciervo, maderas de varios tipos, gomas y bálsamos, índigo,
cochinilla, zarzaparrilla, conchas de tortuga, madera de cebra, para ebanistas, etc. Pero todo esto solo en pequeñas cantidades f.
Desde Bluefields hasta Black River, el país es generalmente llano a muchos kilómetros de la costa del mar; pero se eleva hacia las colinas mucho antes del oeste del río Black y hacia el sur de Bluefields J. Las sabanas, o llanuras, ofrecen la más rica era de pastores, siendo capaces de cualquier tipo de cultivo §; Un sinfín de zonas de crestas finas intercaladas en todo el país, suministraría un fondo inagotable de alquitrán y aguarrás; Los árboles son tan redundantes con los licores, que cuando se introducen en los ríos más profundos se hunden instantáneamente ||.
{La Honduras de Henderson, p. 39, 40. El Atlas de la India Occidental de Jeffery, pág. 11.X Historia de Eduardo de las Indias Occidentales, vol. 5º, app. pag.
208. La memoria de Wright, pág. 14. II Ibid, p. 12.}

MINERALES Y MUELLES MINERALES.
Oro: este es el único mineral que se ha descubierto aún en este país, con la excepción del lapis calaminaris, en la Isla de Guanaja: muchos de los ríos, al lavar las arenas con finos tamices, proporcionan los glóbulos nativos de oro puro. . Las minas que se han descubierto son muy ricas: "Mencionaré particularmente una en Albra-" poyer, que podría haber resultado infinita.
ventaja para los interesados, tenía honestidad en el
La realización de la misma ha sido asistida proporcionalmente.
A medida que la mina era rica. Esta mina, con varias
Otros podrían, con una gestión adecuada, ser de nuevo
Trabajó en gran beneficio *. "En la provincia vecina de Honduras, hay una gran cantidad de minas de plata y oro; por lo tanto, es probable que las minas del antiguo metal también se descubran aquí, cuando el país se convierta en más gente, por la cordillera de montañas que atraviesan El territorio de los mosquitos, son espolones de la misma gran cadena que separa a este país de Honduras y Nicaragua y contienen muchas minas ricas de ambos metales. El oro mexicano es principalmente aluvial, pero en parte se encuentra en montañas primitivas.
* Memoria de Wright'3 p. 14.

Lapis Calaminaris, este mineral se encuentra en la Isla de Guanaja; Es un mineral de zinc, de una sustancia esponjosa, y una textura laxa y cavernosa, pero considerablemente pesada. El zinc, que forma el enlace de conexión entre los metales dúctiles, y los que no lo son, cuando se encuentran oxidados, es lo que comúnmente se conoce como calamina o Lapis Calaminaris. La cal amina, según Werner, no se encuentra en las rocas primitivas. A menudo se presenta sulfurada, y luego su nombre vulgar es Pseudo-galena o Blende. Generalmente acompaña a la galena, o sulfuro de plomo. A menudo se mezcla con hierro, oro y plata. Este último, en particular, se encuentra frecuentemente en el zinc sulfurado. Se combina con casi todos los metales, y algunas de sus aleaciones son de gran importancia. El zinc se combina fácilmente con el cobre y forma una de las aleaciones metálicas más útiles. Cuando el zinc no excede una cuarta parte del cobre, la aleación se conoce con el nombre de latón. Cuando la aleación contiene tres partes de zinc y cuatro de cobre, asume un color casi igual con el oro; Pero no es tan maleable como el latón. Entonces se llama pinchbeck, princes metal, o metal de Prince Rupert. El estaño y el zinc pueden ser

Edimburgo Gazetteer, Introducción, p. | 7

Se combina fácilmente por fusión. La aleación es mucho más dura que el zinc, y apenas menos dúctil. Esta aleación es a menudo el ingrediente principal en el compuesto llamado peltre. La importación de este mineral a los Estados Unidos de América está libre de impuestos; quizás por lo tanto, puede merecer la atención de algunos de los colonos.

En la unión de dos de las ramas del Biver Negro, o Rio Tinto, y en latitud 15 °. 8 '. son dos fuentes, una caliente, la otra fría; están situadas una al lado de la otra en la base de una cordillera de montañas, que contienen, según el informe, varias minas de oro ricas, y probablemente también algunos de los otros minerales minerales.

ÁRBOLES, ARBOLLAS, PLANTAS, & c.

Caoba *, - Este hermoso y valioso árbol crece en grandes cantidades en varias partes de este país; Prospera en la mayoría de los suelos, y varía tanto en grano como en textura con cada uno; lo que crece entre las rocas es más pequeño, pero muy duro y pesado, de grano fino y bellamente sombreado; mientras que el producto de las tierras bajas y más ricas se observa que es más ligero y poroso, de un color más pálido y grano abierto; y la de suelos mixtos para sostener un medio entre ambos. El árbol crece muy alto y

* Swietenia Mahagoni, Linn.

recta, que se levanta a menudo a sesenta pies desde el espolón hasta las ramas, y por lo general tiene aproximadamente cuatro pies de diámetro. Las hojas son de un hermoso color verde intenso, la flor de color rojizo o azafrán, y el fruto de una forma ovalada, aproximadamente del tamaño de un huevo de pavo; mientras que lo que crece en los distritos montañosos apenas supera el tamaño de una nuez moscada: el aspecto completo de este árbol es el más hermoso que se puede imaginar. Se dice, que algunos han crecido

hasta la enorme altura de cien pies. La madera es generalmente dura, tiene un pulido fino y se encuentra para responder mejor que cualquier otro tipo en todo tipo de gabinetes. Es una madera muy fuerte, y responde muy bien en vigas, viguetas, tablones, tableros y tejas; y ha sido frecuentemente usado para esos usos en Jamaica en épocas anteriores *. Los hombres de guerra españoles tomados por los ingleses, en el último sitio memorable de Gibraltar, en 1782, eran de las mejores especies de esta madera.
El árbol de caoba rara vez se encuentra en grupos, o grupos, pero es único y con frecuencia muy disperso f; Hay dos estaciones del año para cortarlo; el primero comienza poco después de Navidad, el otro a mediados de año. El árbol se corta comúnmente a unos doce pies del suelo. Los trabajadores levantan un andamio de cuatro o cinco pies de altura.
Historia civil y natural de Jamaica de Brown, p. 159-t Honduras de Henderson, p. 62.
67
Para el aXeman empleado en nivelarlo. La parte de abajo, que se extiende a las raíces, no solo tiene un diámetro mayor, sino que tiene una textura más cercana que las otras partes, y está más elegantemente diversificada con tonos o
Nubes, o punteadas como el armiño, con manchas negras, y
Además, lleva el pulido más alto, con brillo singular. Esta parte solo debe alcanzarse cavando por debajo del espolón hasta la profundidad de dos o tres pies, y cortándola, lo cual es muy laborioso.
Por eso, pocos lo intentan, a menos que sean extraordinariamente curiosos en la elección de su madera, de servir a un orden particular *.El cuerpo del árbol, a partir de las dimensiones del diseño que se proporcionó 1, se considera el más valioso, pero para los fines de orna.
La clase mental, las ramas o extremidades son generalmente preferidas, el grano de estas está mucho más cerca y las venas más ricas y variadas. Algunos de los
la madera es áspera cuadrada en el lugar, pero esta parte del trabajo generalmente se suspende hasta que los troncos son transportados a la entrada de los diferentes ríos / "Ha sido observado, por los de mayor experiencia" en la ocupación, que la caoba que es "caído entre los meses de febrero y septiembre ^" tembet es muy susceptible de dividirse; lo mismo observa - "-
Se extiende a lo que también crece en roca o
Situaciones montañosas. Este es el hombre de la bahía.
El mayor mal, para la madera, más particularmente
Diccionario comercial de Mortimer.
yo
68
"Este inconveniente es invariablemente el más grande" y de la mejor calidad. Sólo hay una precaución contra esto, siempre que se descubra la tendencia a la M, es decir, a mantener el árbol.

sumergido lo más cerca posible en aguas profundas hasta
El tiempo para el envío, o la disposición de otra manera
llega *. "
El precio de la caoba en la orilla de los mosquitos es de £ 12 en la moneda de Jamaica por mil pies. En Belice se vende de dieciséis a treinta libras. Esta diferencia de precio surge de la mano de obra barata en el territorio de los Mosquitos, y de su mayor ventaja. M Para dar una idea del beneficio.
aunque quizás las instancias de tal éxito no sean
numerosos, que se sabe que asisten a la
Corte de caoba: se ha encontrado un solo árbol.
para contener 12,000 pies superficiales, y esto para pro-
Duce más de mil libras esterlinas -j-. "Cuando este país estaba en posesión de los británicos, la exportación de caoba en 1769 ascendió a 800,000 pies superficiales J.
Logwood § .-— Este árbol es pequeño y torcido, con una corteza áspera y oscura, las ramas armadas con auxiliares solitarios prominentes espinas: las hojas son cuña-sha-
La Honduras de Henderson, p. G2. t ibid.
Cuenta de Edward de los asentamientos británicos en la orilla del mosquito, elaborada para el uso del gobierno en 1773.
§ Hccmatozylum Cookianum, Linn.

Ped, muy suave y brillante. Las flores son numerosas y aparecen solitarias o en pares, y son de color amarillo rojizo. En 1715 fue traído a Jamaica para ser propagado allí para la exportación, y ahora crece en muchas partes de esa isla. Prospera mejor en tierras pantanosas bajas, o aguas poco profundas, donde el fondo es rico y moderadamente firme, y rara vez se eleva por encima de doce o catorce pies de altura, o excede siete pulgadas de diámetro; pero el tronco es generalmente corto y desigual *. Puede clasificarse entre producciones de tipo acuático, y rara vez puede obtenerse en abundancia, pero en un suelo pantanoso bajo o contiguo a arroyos y lagos de agua dulce, en cuyos bordes la raíz, la única parte valiosa del árbol, Se propaga en gran medida f. No tengo conocimiento de que este árbol se encuentre en el territorio de los Mosquitos, y si es así, en cantidades muy pequeñas. El Capitán Henderson dice, también se puede observar, que es una producción de crecimiento local, y que rara vez se descubre en alguna dirección hacia el sur desde el asentamiento de Belice. Como esta planta produce un tinte muy valioso y se ha naturalizado en Jamaica, creo hay pocas dudas, pero lo que podría prosperar en algunas partes de las costas orientales de
Brown's Civil and Natural History of Jamaica, p. 221. t Henderson's Honduras, p. 70.
Ibídem. pag. 71.

En este país, alguno de los colonos tuvo la curiosidad de hacer el experimento. Este árbol que yo # dijo alcanza a la madurez en años jive.
Cedar *, se encuentra en gran abundancia en este país, y crece hasta la altura de setenta u ochenta pies, y a veces se encuentra de cinco a seis pies de diámetro; el tronco está cubierto con una corteza rugosa, marcada con fisuras longitudinales; pero cuando es joven, la corteza es lisa y de fresno, y se vuelve áspera a medida que avanza en edad; Cuando está recién cortado, tiene un olor desagradable, parecido al de la asafétida; La madera, sin embargo, tiene un olor agradable cuando está seca, y es blanda, ligera y de color rojizo. Las hojas a veces miden tres pies de largo y tienen un olor parecido al de la corteza. Las flores son. Pequeño y de color carne blanquecino. La madera de este árbol es muy apreciada por el revestimiento, y las particiones internas de la mayoría de las vajillas. Hace buenos tablones y tejas para casas, pero no puede convertirse en barriles, ya que todos los licores espirituosos disuelven una gran cantidad de su resina natural, y de allí adquieren un fuerte sabor amargo f. Se usa mucho para canoas y periaguas, algunas de las cuales han sido ahuecadas de su tronco, no menos de cuarenta pies de largo, y seis de ancho: la suavidad y la luz.
• Cedrela Odorala , Linn.
t Historia Civil y Natural de Brown en Jamaica, p. 15 $.

ness de su madera lo hacen peculiarmente apropiado para este propósito; y es un material valioso para cajoneras y otros ataques de muebles del hogar, porque su olor es ofensivo para los insectos.
Sahfta MAWA ^ -Esta madera es bastante buena; pero debe mantenerse a cubierto, ya que no soporta bien el clima: se usa frecuentemente para pentagramas y títulos *. Hay otro árbol del mismo nombre, que creo que es el Ter-mnoMa Fatifoliq , de los botánicos, y el árbol BroadLeaf de Jamaica, esta madera últimamente se ha convertido en un lugar de gran reputación para la construcción naval, y su importación a Gran Bretaña se ve estimulada por su declaración, por un tiempo limitado, libre de impuestos.
Sumwoop, o Some Wooo, es una madera peculiar sin escritura, apta para muchos propósitos de construcción naval; "Sus valiosas propiedades son, para ser impregna-", el gusano, y resistir la oxidación; esto tuve un
oportunidad de determinar muy justa, consiguiendo
Los carpinteros del Swift construirán un bote para ello.
"yo, 38 pies de longitud de quilla, que usé todo el" tiempo que estuve en ese país, y un año después de regresar a Inglaterra, encontré que responde a todas las buenas cualidades que se le dieron de él.
{Historia civil y natural de Jamaica de Brown, p. 372.Memoir del territorio Mosquilp, por el capitán John.Wright, RN pág. 13 ..}

OocA.or Bastard Lignum Vitae * .— Este árbol se eleva a una altura muy considerable; su tronco es a menudo a-. Tiene dos pies y medio de diámetro y se cubre con una corteza gruesa y escamosa. Las hojas miden aproximadamente tres pulgadas de largo, y dos son anchas, lisas, con una costilla media fuerte y muchas venas que se ramifican; La madera es dura, de color oscuro y granulada. Es considerado como uno de los mejores bosques de madera del país.
*
Fustic f. — Este árbol se encuentra en muchas partes del país y abunda particularmente en las islas Santanilla o Swan. Tiene un tronco grande y recto.
Elevándose a la altura de más de sesenta pies, con raíces largas y grandes; La corteza es de color amarillo.
La madera es muy fina y sólida, de color amarillo fino; Las hojas son alternas, en tallos cortos, ásperas, de color verde oscuro, puntiagudas y más grandes hacia el pedal; El fruto es tan grande como una nuez moscada, redondo, tostado como una mora, pero verdoso, tanto por dentro como por fuera, con semillas marrones. Esta es una madera fina de madera; y un ingrediente principal en las matrices amarillas, por lo que se importa principalmente a Europa. Las bayas son dulces y sanas, pero no se usan mucho, excepto por la tribu alada, por cuyo cuidado se planta principalmente J. Se usa principalmente en
Tintura general, y raras veces en impresión. Va mucho más allá de la soldadura.
{Rhamnus Sarcomphalus, Linn. Mortis Tinctoria, Linn. \ Brown's Civil and Natural History of Jamaica, pág. 539.}

Las lijadoras amarillas *, son de color pálido amarillento o pardo, de grano uniforme, y con un olor que se aproxima a una mezcla de almizcle y rosas, y si es un poco ácido, con un ligero amargor es una madera muy hermosa, y produce Por digestión una rica tintura amarilla. A causa de su fina fragancia, se mantiene en estimación universal. Se dice que la madera de este árbol es buena para las maderas interiores. Hay una planta arbustiva de esta especie que a veces se encuentra en lugares pantanosos.
Pino J.: este árbol se eleva a la altura de cincuenta o sesenta pies, con ramas irregulares erguidas en posición vertical; Las hojas tienen bordes ásperos o finamente dentados, y están apiñadas alrededor de las extremidades de las ramas. Sobre los diferentes ríos y lagunas, particularmente hacia las costas, se encuentran extensas extensiones de tierra que abundan en pinos de diversos tipos. El Capitán Henderson, hablando de los que se encuentran en Belice, dice: ** Las maderas que proveen, apenas pueden ser excedidas en tamaño, y generalmente se consideran para cada propósito necesario, muy superior a lo que se puede importar del mismo tipo desde Estados Unidos. Estados Pero la causa que ha sido antes.
{Santalum, Linn. Pterocarpus Ecastaphyllum, Linn. X Pinus Occidentalis, Lambert.}

"
asignado, el alto valor de la mano de obra en este país, ha ocasionado que los colonos, en la mayoría de los casos, prefieran comprar tales materiales a los estadounidenses, en lugar de recurrir a los que tenían antes del crecimiento nacional *. "Varios aserraderos, algunos de ellos para Trabajar a vapor, se trata de erigirse en el territorio de Poyais, con el fin de cortar madera, tanto para consumo doméstico como para exportación.
Un sinfín de zonas de crestas de pinos intercaladas en todo el país, proporcionaría un fondo inagotable de alquitrán y trementina: los árboles son tan redundantes con los licores que, cuando se introducen en los ríos más profundos, se hunden instantáneamente f. Mientras los británicos estaban en posesión de Black River, varios de los colonos se dedicaban a la fabricación de alquitrán, y algunos de los hornos utilizados por ellos todavía están en pie.
Las grandes cantidades de pino piñón J en los límites de Black River Lagoon podrían convertirse en una valiosa información y convertirse en un artículo de amplia exportación a Europa, y en particular a Gran Bretaña; y hay pocas ocupaciones que pagarían mejor las horas de trabajo del colono, como se puede ver en los siguientes extractos, copiados de Warden's Account de los Estados Unidos
{La Honduras de Henderson, p. 109. t Memorias de Wright, p. 12.
X Pima Tada, Linn}
75
"Del pino de brea que cubre el alto suelo arenoso del país bajo, se extrae una inmensa cantidad de trementina, alquitrán y brea. Estos productos anteriormente enriquecían a muchos agricultores, que ganaban de las labores de un hombre
entre £ 100 y £ 200 al año. La trementina se obtiene mediante el simple proceso de hacer dos ranuras en el tronco del pino, cada una de aproximadamente un pie de largo, por debajo de la cual se colocan los recipientes para recibir la resina, o goma, a medida que fluye. Para extraer alquitrán,
una cuenca circular, o suelo de tierra de alfarero, está hecha y perforada para permitir el escape de la materia resinosa, que se recibe en los carros colocados *
"por debajo, ya que corre desde el pino ardiente *.
La brea se forma hirviendo el alquitrán en ollas de hierro,
o en recipientes formados de tierra de alfarero *. "En Noruega, los habitantes extraen alquitrán de la raíz del abeto.
Mangrove J. — Hay tres especies de este tratamiento, el negro, el blanco y el rojo. Este árbol se encuentra generalmente en las orillas del mar, en cuyas aguas solo parece prosperar; y allí, solo en lugares como los que tienen un fondo blando y elástico. los
• Cuenta de Warden de los Estados Unidos de América, vol.
2d, p. 3S9.
La Europa de Rordanz . Comercio, p. 228. $ Rixdphora Mangle, 'Linn.
K

76

El fruto de este árbol germina dentro de la copa, y crece de arriba hacia abajo, hasta que adquiere un grado adecuado de peso y perfección: luego se cae; y como la parte de la raíz siempre es más gruesa y cuelga más baja, cae en esa dirección y, por lo tanto, se recibe en la posición natural en el lodo de abajo: las hojas se despliegan de inmediato, y en pocos minutos se ve una planta perfecta, a veces de Diez o doce pulgadas de largo, que pronto comienza a disparar sus raíces y empuja su crecimiento como el tallo principal *.

El tronco del manglar rara vez crece a un espesor considerable; A veces se dice que crece hasta la altura de cincuenta pies, tiene una madera blanca y una corteza de color oxidado. La madera es muy dura y dura, soporta bien el agua y la especie negra se usa mucho para rodillas y costillas en botes largos y otras embarcaciones pequeñas; Por lo que los arqueros y ángulos de sus extremidades lo adaptan de forma más natural. Sus ramas más bajas se convierten con frecuencia en los partidarios de las ostras estadounidenses, lo que ha dado lugar a la fabulosa cuenta del crecimiento de este marisco f. La especie roja es muy preferida por la firmeza de su textura y su extraordinaria durabilidad: la corteza que proporciona se ha considerado poco inferior a la del roble, cuando se aplica al propósito del curtido.

cuero. Esta especie del manglar suele ser

Historia civil y natural de Jamaica de Brown, p. 211. t Ibid.

77

crece en las orillas del mar, o en las orillas de los ríos y arroyos contiguos a ella *.

Uva costera, o árbol de uva Mangrove f. Este es un árbol grande; las ramas se extienden irregularmente, no forman una cabeza hermosa, sino que se vuelven hermosas por las hojas y los frutos. Las hojas son grandes, a menudo bastante redondas, de color verde oscuro, con pequeñas venas escarlatas; Las flores son pequeñas y de color blanquecino. Crece en un suelo arenoso, generalmente cerca del mar. La madera, según Jacquin, es de un color rojo intenso, muy dura, pesada, quebradiza, pero casi incorruptible: cuando se usa para postes o empalizadas, la parte subterránea se vuelve tan dura como la piedra. Se dice que la fruta es buena para comer. Este árbol es extremadamente útil, desde las rodillas y las maderas formadas naturalmente que suministra para los pequeños vasos,

Sapodilla, llamada por los nativos Eban, y en la isla de Jamaica, el Bully, o Nisberry Bully, es extremadamente útil para muchos propósitos. Generalmente crece el más alto de todos los árboles en el bosque; Su fruto es pequeño, y las semillas oblongas y estrechas. Es estimado uno de los mejores árboles de madera en Jamaica §. Hay otra especie llamada

{La Honduras de Henderson, p. 108. Coccoloba Uvifera, Linn. \ Achras, Linn. Historia civil y natural de Jamaica de Brown, p. 201.K 2

T8}

El árbol del matón blanco, o Galimeta ivood *. Este árbol crece a una altura considerable, y generalmente está equipado con muchas ramas hacia la parte superior; pero luego se

elevan de forma irregular y en etapas distantes, como suelen aparecer en la mayor parte de los primeros de Europa. Las bayas de este árbol son negras, lisas y muy pequeñas. Todas las especies de este género se encuentran creciendo naturalmente en el bosque, y son muy buscadas por el bien de su fruta, que es muy agradable y agradable al gusto. La corteza de varias de las especies es muy astringente, y se llama Cortex Jamaicensis. Esta vez se suponía que era el verdadero ladrido de los jesuitas, pero su efecto sobre los negros se ha encontrado como pernicioso.
Palmetto f, Palmetto Royal, o repollo de montaña, así se llama, porque la parte superior del tronco a veces se come, y se supone que se parece al repollo europeo en sabor. Este es el árbol más hermoso, y Brown dice: "puede ser estimado
la reina de los bosques; "crece a un tamaño muy considerable; se eleva por un tronco alto y recto, que se sienta moderadamente a cierta distancia por encima de la raíz; y dispara por un cuerpo cilíndrico recto y cónico desde allí hasta la parte superior, que se extiende hasta un grande y

* Achras Salicifdlia , Linn.
t Brown's Civil and Natural History of Jamaica, p. 20 1.
% ^ alma AUissima , Linn,

Hermoso follaje, no muy diferente al del árbol de cacao *. Las vainas de las hojas están muy cerca y forman la parte superior verde del tronco, de un pie y medio de longitud. Los frutos son oblongos, bayas obtusas de color azul púrpura, y aproximadamente del tamaño de una aceituna, que contienen un stene o nuez que es oblonga, membranosa, suave, quebradiza, al cerrar un grano cartilaginoso muy duro. "La parte superior del tronco.
de donde brota el follaje, se asemeja a un pozo
Balaustre torneado pulido, de un verde vivo.
color, hinchándose suavemente de su pedestal, y difuminando gradualmente hasta la parte superior, donde se expande en ramas ondeando como plumas de avestruz.
ahí. Desde el centro de la cumbre se eleva el
Spatha o vaina, que termina en un punto agudo.
u El tronco en sí no es menos agraciado, siendo un
Columna recta, lisa, ligeramente anulada, grande "en la base, y que va disminuyendo desde allí hasta el interior.
Serción del balaustre o col f. "Dentro de las hojas, en la parte superior de la palma, se encuentra un corazón blanco de ocho o nueve pulgadas de circunferencia, que se llama col, y que es considerado un gran lujo por los habitantes, quienes Cómala cruda como ensalada o frita con mantequilla, así como hervida, y compare su sabor con el de la alcachofa.
Los autores dicen, que frecuentemente se eleva a más de 200.

Historia civil y natural de Jamaica de Brown, p. 342. t Historia de las Indias Occidentales de Edward, vol. 1º, p. 20.

Pies de altura, con un tronco no más grande que el muslo de un hombre y cubierto con un abrigo que es impenetrable a una bola de mosquete.Ray hace mención de uno de estos árboles que se observó que crecían hasta la altura de 270 pies, o más o menos. Ligon menciona algunas, en el primer asentamiento de Barbados, a unos 200 pies de altura; pero el señor Hughes observa que lo más alto de su tiempo, en esa isla, era de 134 pies. Edwards dice: Me inclino a creer, que los he visto en Jamaica a más de 150 pies de altura; pero es imposible hablar con certeza, sin una medida real. Ni los árboles altos del Líbano, (dice Hughes) ni ningún árbol del bosque, son iguales en altura, belleza o proporción; de modo que reclama entre las verduras, esa superioridad, que Virgil da a Roma entre las ciudades de Italia:

Verum hcec tantum alias inter caput extulit turtles,
"Quantum lenta solent inter viburna cupressi".

Este árbol se encuentra muy abundante en las diferentes islas y kays, y su madera se encuentra notablemente útil en la construcción de muelles, o cuando se utiliza para cualquier uso donde se pueda necesitar una resistencia continua al agua.

Palmetto-Thatch *, crece tanto en el rocoso

Palma brasiliensis prunifera. Sloane,

colinas y llanuras bajas y húmedas cerca del mar, pero parece prosperar mejor en las primeras. Dispara por un simple tallo, y se eleva generalmente de cuatro o cinco a diez o catorce pies de altura. Siempre está provisto de hojas en forma de abanico, sostenidas por esbeltos tallos comprimidos, y tiene una gran abundancia de bayas pequeñas, que parecen alimentar tanto a las aves como a las bestias de la madera, cuando están en temporada. El tronco rara vez excede cuatro o cinco pulgadas de diámetro; se llama el Thatch-pole, y se usa mucho para pilas en muelles y otros edificios construidos en el mar; ya que se ha observado que aguanta muy bien el agua, y los gusanos nunca la corroen ni la tocan: los tallos de las hojas son muy duros y sirven (cuando están divididos y recortados) para hacer cestas, cuerdas de arco, cuerdas, y mil otras comodidades, donde se requiere fuerza y dureza. Las hojas se llaman Thatch, y se usan diariamente como tales en la mayoría de los nuevos asentamientos y plantaciones, especialmente para todas las dependencias, y se considera que resisten el clima durante muchos años; pero tales coberturas son aptas para albergar ratas y otros bichos, lo que impide un uso más general de ellas *.

Madera de hierro f, la Ybera Puterana de Marc-tumba. — Esta madera es de un tono rojizo, y se llama

Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 191. t Syderoxytiim, Linn.

la madera de hierro, debido a su corrosión como lo hace ese metal, y es notablemente dura y pesada, incluso más que el ébano. No flotará en el agua, sino que se hundirá como los metales. En América del Sur se utiliza para los ejes de las ruedas de los molinos de agua, para los rodillos con los que se unen los cilindros para prensar las cañas de azúcar, & c. La madera de hierro se emplea con frecuencia en la fabricación de obras del gusto y en la formación de los artículos que se requieren para poseer durabilidad.
Calabash-Tree, este árbol rara vez se eleva por encima de los dieciséis o veinte pies de altura; el tronco es generalmente irregular, y las ramas torcidas y extendidas; la madera es muy resistente y flexible, lo que la hace muy adecuada para los propósitos de los fabricantes de automóviles, donde se observa que responde mejor que cualquier otro tipo de madera hasta ahora f. La cáscara de la fruta es tan delgada y cercana, que sirve para hervir el agua, así como una olla de barro. Las partes más gruesas se usan con frecuencia para moldes de botones, y también es un vaso para beber liviano y conveniente, para lo cual son muy estimados y, a menudo, se encuentran tan grandes que pueden contener un galón de agua u otro líquido. .
{Crescentia, Linn. Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 266,
8S}
Botón Madera * .— Este 1 árbol crece muy lujoso

En las bahías y marismas bajas de arena, y rara vez
Se eleva por encima de los quince o dieciséis pies, aunque tiene
A veces se sabe que crece tan alto como treinta
pies; Las hojas son suaves y grasosas al tacto. Las flores son pequeñas y de color amarillo verdoso.

Los españoles lo llaman Mangle Saragoza . Es yo »
utilizado para la leña, y su corteza, se dice, sirve para
cuero bronceado muy bien f. ...
'- *

Bullet-Tree. — Esta es una madera dura, y mucho
estimado.
Sauce J.—- Este árbol es muy común, y crece "
en las orillas de la mayoría de los ríos. .1
Bamboo §, la caña de bambú grande o salvaje, es muy común en los fondos pantanosos eooller entre las montañas, y se eleva con frecuencia a doce o catorce pies de altura. la raíz, que está unida como otras cañas, tiene aproximadamente una pulgada y media de diámetro cerca de la parte inferior, y disminuye gradualmente hacia la parte superior; La capa externa es dura y suave, y el cuerpo firme y lleno de un suave

* Conocarpus Evecta, Linn.
t Brown's Natural History of Jamaica, p. IS9.
Salix Mosquitiana.
Arundo Bambot, Linn.
L

sustancia fibrosa; Todo el tallo es fuerte y elástico, y se usa generalmente para las mariposas en aquellos países donde cubren sus casas con tejas o paja. También se utilizan para cestas; pero para prepararlos para este propósito, están obligados a dividirlos en trozos tiernos y recortar la parte interna más reservada, dejando solo la corteza y las fibras lignas para usar. Las partes superiores de los brotes más tiernos de esta planta son frecuentemente decapados en América, y son muy apreciados; Comen muy crujientes y tiernos *. Hay varias especies de este árbol, algunas de ellas se elevan a la altura de treinta pies, mientras que otras nuevamente, se elevan solo a unos pocos pies del suelo. Es común en las orillas de la mayoría de los ríos.
Mohoe f. — Este árbol es frecuente por el lado del mar, y también se encuentra a cierta distancia por los varios ríos, y crece de manera muy exuberante en muchos lugares. Se eleva comúnmente a la altura de dieciséis o dieciocho pies, y arroja algunas flores grandes, que generalmente aparecen de color amarillo o azafrán. La corteza del árbol es muy dura, y no es muy inferior al cáñamo o al lino en muchas ocasiones; es naturalmente blanco, y de texturas finas, suaves y filamentosas.
Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 138 * t Althaea Rucemqsa , Linn.

tura que, sin duda, debe ser extremadamente adecuado para la fábrica de papel *. Su corteza está tejida en cuerdas, que son poco inferiores a las del cáñamo para mayor resistencia y durabilidad.
En Honduras, el cuerpo de este árbol generalmente se convierte en balsas para flotar la leña hacia el mar f. Todas las partes del árbol, especialmente las flores, abundan en un mucílago fino, y son emolientes y laxantes. Hay varias especies de este árbol.
El caucho J, o goma elástica, a partir de la cual se fabrica el conocido material de caucho indio, se encuentra abundantemente en la mayoría de los lugares y es un importante artículo de trueque entre los indios nativos que lo recolectan y los comerciantes. Los mexicanos lo llaman olli, y los españoles ule. Además de su uso para eliminar las marcas de plomo negro del papel, & e. Se emplea en la construcción de diversos instrumentos quirúrgicos; También es de utilidad para los químicos. como material para tubos flexibles para gasómetros y otros aparatos; una mezcla de aceite volátil y alcohol lo disolverá, y por lo tanto forma un buen barniz. Y, finalmente, entra como un ingrediente esencial en la composición del mejor barniz para globos.
Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 284% + Henderson's Honduras, p. 110.

{ Cevca Caoutchouc. - Jalropha Elasfica , Linn. L2}
86
El jugo también se puede usar para hacer telas de todos los tipos, botas, zapatos, guantes, etc. impenetrable al agua; y 'no hay duda, pero podría aplicarse a una gran variedad de propósitos importantes. De la corteza del árbol cuando está herido, fluye un jugo lechoso, que al exponerse al aire, en un corto tiempo se vuelve negro y se convierte en caucho. El caucho estadounidense, generalmente se lleva a Europa en forma de botellas globulares de cuello angosto, de aproximadamente un cuarto de pulgada de espesor, y es capaz de contener de medio litro a un cuarto de galón o más. Se forman sobre moldes de.
Arcilla no quemada, cuyas piezas se encuentran a menudo adheridas al interior. En Cayenne, se dice que se utiliza para las antorchas, debido a su inflamabilidad.

Árbol de langosta Este es un gran árbol en expansión,
> Con un tallo grueso y cubierto con una manta.
ladrar. Crece a un tamaño muy considerable, y es
Considerado como un excelente árbol de madera; pero
debe ser muy viejo antes de que se corte, de lo contrario el
El corazón será mas pequeño. Las flores son de color amarillo, rayadas con púrpura, y cuelgan en panículas sueltas, al final de las ramas.Las vainas son carnosas, marrones, en forma de frijol común de jardín,
de aproximadamente seis pulgadas de largo, y la mitad de ancha, de color marrón violáceo, y consistencia leñosa, cada una de las cuales contiene unas pocas semillas separadas por particiones transversales e incorporadas en una sustancia blanquecina, mezclada con filamentos, tan dulce como la miel, que se come Por los indios con gran avidez.
* Hymenoca Cwrbarii , león
yo
87
Entre las raíces principales del árbol emana una fina resina transparente, amarillenta o roja, que es la goma de mascar de las tiendas.Este es el barniz más fino conocido, cuando se disuelve en espíritus rectificados del vino: también se usa en perfumes y en medicina, externamente. Se ha señalado que a las abejas salvajes les gusta mucho construir sus nidos en las ramas de este árbol. Su madera es muy solicitada para el trabajo en los ingenios azucareros, especialmente para los engranajes de las ruedas, siendo extremadamente dura y resistente, además de ser capaz de un pulido fino. Es tan pesado que un pie cúbico de un peso de alrededor de un cuarto de cien pesos.
Pole -Wood. — Este árbol se encuentra en gran abundancia en las cercanías de Black Paver, y se dice que es excelente para hacer ejes y ruedas para tumbonas.
Braziletto * .— Este árbol crece en un suelo seco y rocoso; Es una madera excelente, pero su altura supera las ocho o diez pulgadas de diámetro en el

Casalpinia , Linn.
Estado más perfecto. La madera es elástica, resistente y duradera; y tiene un pulido fino: es de un hermoso color naranja, lleno de resina, y produce una tintura completa por infusión *.
Árbol de la sangre del dragón f. Este árbol se eleva a una altura de aproximadamente treinta pies y es originario del interior del país: las flores son de color amarillo; y produce una resina pelúcida roja, llamada Dragorts Blood%, que anteriormente tenía la reputación de detener las hemorragias, pero ahora está fuera de uso. Esta sustancia es una resina de color rojo sangre, y el mejor tipo son las exudaciones del árbol, en forma de gotas ovaladas. Esta resina, cuando está finamente pulverizada, se convierte en un carmesí fino. Es totalmente insoluble en agua, insípido y sin olor cuando está frío, pero si se calienta, le da un olor fragante a benzoina: una solución de este en alcohol sirve para teñir el mármol de un color rojo hermoso y permanente; También se emplea en teñido de cuero y madera; como también en lacado y barnizado, y para usos similares; y es tan valorado por los artistas, que las mejores muestras tienen un precio bastante alto.
La larga historia de Jamaica, p. 227-t Tlcrocarpus Draco, Linn.
Sanguis Draconis. "
metro
.Cocoa Nuez. * .-— ¡Este árbol está plantado en la mayoría de las partes! de América, tanto por su belleza como por sus producciones: este es el habitante común de casi todas las situaciones. dentro de los trópicos; y en este país, ambos; en el continente y en diferentes islas, es más abundante: crece generalmente en las tierras bajas y tiene entre cuarenta y sesenta pies de altura, "de un grosor moderado en proporción a su altura, recto, desnudo * marcado con las cicatrices De hojas caídas. Lleva todo su follaje en la parte superior, como el resto del tipo. Está formado por muchas costillas fuertes, provistas de hojas largas y estrechas, plegadas a lo largo, que se elevan en una serie continua en ambos lados, y se distribuyen muy uniformemente en ambos lados. Estas costillas se disparan gradualmente desde la parte superior y, a medida que las más jóvenes se estiran lo suficiente para levantar la savia, las inferiores descienden, se marchitan gradualmente y caen en el tiempo. Las flores son de un blanco amarillento. está formada por una sustancia compacta dura y llena de agua dulce, aunque joven, pero a medida que la fruta avanza en su crecimiento, deposita una corteza gelatinosa suave en los lados de la cáscara, que se endurece gradualmente con la edad, hasta que se Adquiere una fuerte textura de hormigón. ; y entonces no es diferente
La sustancia de una almendra, ya sea en sabor, o consistencia. Este núcleo en algunas plantas está cerca de una pulgada.
* Palma Indica Nucifera.

'grueso, envolviendo alrededor de una pinta de dulce, delicado, saludable y refrescante licor, que se considera como una de las más grandes golosinas en América, Es-
El tronco se hace en botes, vigas, los marcos 1 de la casa y las canaletas para transportar el agua. Las hojas se utilizan para techar edificios, y se forjan en
esteras, cestas, y muchas otras cosas para las cuales los usuarios están empleados en Europa. La capa fibrosa o la cáscara de la concha, una vez empapada en agua, se bate.
en roble, hilado en una variedad de hilos, tejido en tela de vela y torcido en cuerdas y cables incluso para los barcos más grandes; para estos fines es preferible el cáñamo o la cuenta de su mayor durabilidad. La propia cáscara leñosa, o tuerca que encierra el grano, se pule y se forma en copas, cajas de polvo y varios tipos de tazas. Los granos, prensados en un molino, producen un aceite que, cuando está fresco, es igual de bueno al aceite de almendras dulces; se dice que pronto se vuelve rancio, y luego es empleado por pintores. También se usa mucho en Sudamérica para quemar sus lámparas y últimamente se ha convertido en un artículo de exportación. Si se aburre el cuerpo del árbol, exuda de la herida un licor blanco y dulce, que los nativos recolectan en macetas; el licor así obtenido se llama vino de palma y es una bebida favorita en el país. Es muy dulce cuando está fresco; Mantenido unas horas, se vuelve más conmovedor y agradable; Pero al día siguiente comienza a agriarse, y en el espacio de

Veinticuatro horas es vinagre completo. El jugo así obtenido, al ser mezclado y fermentado con melaza, proporciona un espíritu sano muy agradable, que difiere muy poco de la papa. Las hojas tiernas, antes de que se expandan por completo, a veces se comen en lugar de col y otras verduras culinarias; pero como este lujo solo puede obtenerse mediante la destrucción de un árbol tan valioso, en general se considera una golosina demasiado costosa, excepto en aquellas partes del país donde las plantaciones son numerosas. Los granos de las nueces cuando se rompen se usan mucho y se consideran excelentes para engordar cerdos. El árbol se propaga plantando las nueces *
El árbol de algodón de seda * o Ceiba, crece generalmente en las tierras bajas y se eleva a la altura de ochenta o cien pies, y en ocasiones incluso más, por un tallo recto y bien proporcionado. Cuando florece es una de las producciones más espléndidas de la naturaleza. En dicha estación está completamente coronada con una profusión de flores brillantes de tonos ricos y variados, de los cuales el color del clavel es el más pre.
dominante; Esta floración es seguida repentinamente por una multitud de pequeñas vainas que contienen el algodón, y que explotan cuando están lo suficientemente maduras. La cosecha de algodón que produce se dice que es trienal. El tronco de este árbol es muy utilizado en la construcción de canoas.
Bombax Ceiba, Lynn.
METRO

y pequeñas embarcaciones *. Algunos de ellos simplemente se hicieron cóncavos, se sabe que producen un barco capaz de contener cien personas -j-.
Xebra, o Palmeratta- tcood , también abunda en este país J. Es muy apreciado en Europa, por hacer muebles ornamentales. Aquí también se encuentran, otros dos árboles de la misma clase, pero estoy a punto de darles una descripción de ellos; estos son el Sabah, y la madera de Malata.
Higuera silvestre Este monstruoso árbol es, al principio, pero es una planta que trepa débilmente y se levanta con la ayuda de algún tronco, roca o árbol contiguo;
y continúa disparando algunas radículas delgadas o apéndices, que abrazan al partidario, y crece gradualmente hacia abajo, a medida que aumenta el tallo; esto a largo gana la cumbre, y comienza a disparar tanto las ramas como las radículas o los apéndices de forma más exuberante; Con el tiempo, llegan al suelo, tiran a las niñeras de los brazos más pequeños, echan raíces y se convierten en tantos
.sistemas y partidarios de la planta madre; que ahora comienza a agrandarse, a tirar nuevas ramas y apéndices, ya formar un tronco desde la cima de su Partidario; que aún continúa en th &
* Honduras de Henderson, p. 1 1 *.
Historia de Edward de las Indias Occidentales, vok 1st, p. SI. Memoria de Wright, p. 15.
§ Ficus Indies.
93
el centro de las primeras radículas, entretejidas en su descenso, y al final aumentan y conectan el ñu en una masa o cuerpo común alrededor de la base prestada; el cual (si es un vegetal) pronto comienza a descomponerse, y al final se pierde completamente dentro del exuberante tronco que soportaba *. Este monarca de la madera, cuyo imperio se extendió? sobre Asia y África, así como las partes tropicales de América, es descrito por nuestro poeta divino con gran exactitud,
La higuera, que no es de ese tipo para el fruto se renueva, pero como en este día lo saben los indios.
En Malabar y Decan, extiende sus brazos, ramificándose de forma tan ancha y larga, que en el suelo arraigan las ramitas barbudas, y crecen hijas sobre el árbol madre, una sombra de pilar,
Alto sobre-arqueado, y haciendo eco entre paseos! *
Paraíso perdido, libro ix.
Rose Wood f. — Este árbol crece a un tamaño considerable, y es considerado como uno de los árboles maderables más valiosos, pero no es común. La madera es blanca y de grano rizado cuando es joven, pero crece con un color ceniza turbia y sucia con el paso del tiempo: tiene un pulimento excelente y huele bien. Los árboles más jóvenes, en Jamaica, se cortan con frecuencia para leña en las montañas; Están llenos de resina, se queman muy libremente y tienen un olor muy agradable. La madera es pesada, y está muy de moda entre

los ebanistas. Todas las partes de este árbol están llenas de partículas aromáticas cálidas, y se pueden usar en baños y fomentos .; Las bayas son oblongas, y tienen el sabor del Bálsamo de Copaiba. Una infusión de las hojas tiene un sabor agradable, es altamente cefálica, fortalece los nervios y es particularmente reparadora para los ojos débiles. En Jamaica hay varias especies de Amyris, cuyas hojas y corteza producen un jugo balsámico fino; y si se golpeara el cuerpo en la estación adecuada, se produciría un licor espeso, parecido al de Bálsamo de Galaad, con el que el sabor de la corteza y la madera de las ramas más pequeñas guarda una relación muy exacta. El Dr. Wright entiende que esta madera, por destilación, produciría un perfume igual al del ole um rhodii.
{Historia Natural de Jamaica de Brown, p. 110. t Amyris BaUimifera , Lynn.}

Nicaragua-Wood *, es una especie de tinte de madera de color rojo muy brillante; crece en gran abundancia en la provincia vecina de Nicaragua, de donde deriva su nombre, y también se dice que es abundante, sobre las orillas del río Bluefield o Bio de Nueva Segovia.
Copal Tree f. — Este árbol produce el valioso
Caesalpinia Nicaraguensis. t Rhus Copallinum, Linn.
95
La resina de goma, llamada Copal, es una exudación natural del árbol, que se endurece en el aire. Es muy común en la mayoría de las partes de la orilla de los mosquitos, y los nativos lo recolectan en grandes cantidades para intercambiar con los comerciantes extranjeros.
El mejor copal es una resina dura y quebradiza, en trozos redondos de tamaño moderado, fácilmente reducibles a polvo fino , bellamente transparente, pero a menudo, como el ámbar, contiene partes de insectos y otros cuerpos extraños pequeños impactados en su sustancia. El color del copal es un amarillo limón claro, que varía a naranja; pero cuando se disuelve y se esparce ligeramente sobre cualquier superficie, el color es apenas perceptible, y solo proporciona un fino acristalamiento transparente, duro y liso. Es esta unión de dureza y transparencia, con falta de color, la que hace que el copal sea tan valioso como un barniz.
Capevi-Th.ee *, es un árbol alto y elegante, con una cabeza hermosa; Las ramas más pequeñas zig-zag, con una corteza casi lisa de color ceniza pardusco. Las hojas miden alrededor de cuatro pulgadas de largo, y las flores son blancas. Este árbol produce uno de los medicamentos más valiosos y activos, llamado Bálsamo de Copaiba: para obtenerlo, se hacen varias incisiones o, algunas veces, agujeros de barrena cerca del suelo, que penetran a través de la espiga en la sustancia de la madera, cuando el bálsamo fluye hacia afuera en tal abundancia, que a veces en tres horas, se han obtenido doce libras.
* Copaifera Officinalis, Linn.
96
Este bálsamo es incoloro cuando fluye del árbol; después de un tiempo se convierte en amarillo ámbar y considerablemente viscoso, pero conserva su transparencia.

cy; Nunca se sabe que se vuelva perfectamente sólido. El olor del bálsamo capivi es flagrante y potente.
ful, y sus virtudes medicinales se mantienen en alta estimación.
Physic-Nut Tree *, o Physic-nut. Esta planta es muy común y crece a la altura de siete u ocho pies, o mejor; Pero muere al cabo de unos años -f. Es la propiedad de esta tuerca actuar sobre el sistema humano en forma emética o catártica; o si se requiere, poderosamente como ambos; efectos que
Depende del modo de su preparación, y que en todos los sentidos es íntimamente entendido por los habitantes. Es muy generalmente considerado como uno de los Antídotos más eficaces para la bilis. y en consecuencia>
debe considerarse singularmente valioso en un clima, donde la disposición a tal hábito es tan predominante J.
"Jatropha, Linn.
Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 348. La Honduras de J. Henderson, p. 115.
97
Árbol de lima * .— Este es un arbusto busby, muy común en América y las Indias Occidentales, donde a menudo se lo cría por el bien de su fruta, y no pocas veces se planta para cercas. Cuando crece exuberantemente, rara vez tiene menos de doce o catorce pies de altura y se extiende mucho en la parte superior; pero a menudo es atrofiado, y de menor estatura, se usa el jugo de la fruta, como ingrediente principal en el ponche; El licor más apropiado y agradable que se puede usar en cualquier país, donde los jugos se sobrecalientan y en un fermento.
Sweet Lime Tree f .—- Este árbol crece como el anterior; pero generalmente se eleva más verticalmente, y produce una fruta que en tamaño, así como en forma, parece tener una media entre la cal y el Jemon. El jugo es bastante insípido, pero sin embargo, se estima mucho más agradecido que el del limón. Es a partir de este árbol que se obtiene el perfrunc llamado Berkawat. Como este aceite existe puro en la cáscara, simplemente se deposita en células pequeñas, la extracción del dado es fácil, ya sea por expresión o por destilación. Lo primero es lo mejor, ya que el aceite no puede ser alterado por el calor; pero más se produce por destilación que por expresión; por este modo,
Citrux AcrU.
Agrios.
98
Se obtuvieron dos onzas de aceite de dos libras de la cáscara *.
Lemon Tree f. — Las variedades del limonero son numerosas. El árbol de limón de Santa Elena se introdujo en Jamaica, donde ahora la mayoría de la gente lo cultiva, debido a su gran fruto; uno de los cuales, con frecuencia rinde más de media pinta de jugo f. El jugo de limón es uno de los ácidos vegetales más agradables y agradables. Se obtiene simplemente apretando la fruta y filtrando el jugo a través de la ropa o cualquier filtro suelto. Este jugo

forma un considerable artículo de comercio, y luego se llama ácido cítrico, o ácido de los limones. En el Mediterráneo, se obtiene pelando la fruta, cortándola y poniéndola en una prensa fuerte con un paño o colador de cabello. El jugo que sale muy turbio, se coloca durante un día en una bodega fría y luego se filtra en frascos con cuellos muy estrechos, que luego se cementan bien. Puede conservarse en estos frascos durante un período de tiempo considerable, cubriéndolo con un estrato fino de aceite.Estas prensas son a veces tan grandes como para exprimir seis mil limones a la vez. Scheele tiene
Diccionario comercial de Mortimer, limón cítrico.
} Historia civil y natural de Jamaica de Brown, p. 308.
99
Descubrió un proceso para obtener el ácido cítrico puro, en forma de cristales, que es el siguiente: Saturar el jugo de limón hirviendo con tiza en polvo, agregando gradualmente, hasta que cese toda la efervescencia. Una masa gris insoluble se asienta en el fondo, compuesta por el ácido cítrico unido a la cal, dejando el; el mucílago y otros ingredientes del jugo de limón en el líquido sobrenadante, que puede ser desechado, y el citrato de lima debe lavarse bien con agua fría, hasta que este último salga incoloro. Luego, agregue al precipitado una cantidad de ácido sulfúrico, igual al peso de la tiza empleada, pero previamente diluida con aproximadamente diez partes de agua. Se hierve el conjunto durante unos minutos y se produce un cambio de composición, el ácido sulfúrico se engancha con la cal y el ácido cítrico pasa al líquido sobrenadante. Cuele este último, y evapore lentamente hasta obtener la consistencia de un jarabe espeso, y al permanecer de pie durante algunos días, la mayor parte del ácido cítrico se separará en cristales grandes. Se requiere un pequeño exceso de ácido sulfúrico para permitir que el ácido cítrico se cristalice; que de lo contrario, solo se concretaría en una masa gelatinosa.
Al preparar el ácido cítrico de la mejor manera, M. Dize brinda los siguientes detalles: Después de que el ácido sulfúrico descompone el citrato de cal, el agua fría, asistida por agitación, es suficiente para eliminar todo el ácido cítrico que se adhiere al ácido cítrico. sulfato de cal, que por lo tanto debe ser empleado, y N
100
Estos lavados se añaden al licor filtrado. Sin embargo, gran parte del sulfato de cal permanece en el licor transparente, que, de hecho, es una mezcla de ácido cítrico, ácido sulfúrico y sulfato de cal, y es de color amarillo claro claro. Puede evaporarse a fuego lento y, a medida que disminuye la mayor parte del fluido, el sulfato de cal cae, de modo que es útil suspender la evaporación una o dos veces durante algunas horas, para dar tiempo al sulfato de cal. separado, que debe ser eliminado. Hacia el final de la evaporación, el licor se vuelve negruzco, debido a que el ácido sulfúrico permanece en él, se concentra tanto como para actuar en parte sobre el propio ácido, y en parte, como lo supone este químico, sobre una parte de la materia extractiva original que acompaña el ácido cítrico, en su combinación con la cal, y la separación del mismo, y que parece ser la causa de la dificultad

encontrada para hacer que la totalidad del ácido se cristalice. Este ácido es tan soluble, que la evaporación debe ser empujada a una consistencia de jarabe muy espesa antes de que cristalice. Los cristales son al principio negros y sucios; Por una segunda solución en agua fría, de la cual será suficiente una pequeña cantidad, la filtración y la evaporación, se obtienen los cristales de color amarillo y más regulares; pero una tercera operación de este tipo parece necesaria para que sean perfectamente transparentes e incoloros. Como hay mucho desperdicio en estas operaciones, todos los lavados y

Las partes sucias deben reservarse para su posterior purificación.

Naranja de Sevilla *, o Naranja Amarga. Esta especie se vuelve más voluminosa y vertical, que la del árbol de limón, y el jugo de su fruta es mucho más suave. La corteza es muy apreciada en los amargos, y los vinos estomacales f.

Árbol cítrico: el fruto de este árbol es oblongo, con una corteza muy gruesa y suculenta, y hace una carne fina y dulce. A veces está impregnada de espíritus; ya ellos, cuando se destilan, les da tanto un sabor agradable como su nombre. La corteza de la cidra es más suave y la madera tiene menos nudos que la del limón. En su estado salvaje, se dice que algunos de ellos alcanzan la altura de sesenta pies.

China Orange-Tree §, es un árbol de tamaño mediano, con una corteza de color marrón verdoso, con hojas de tamaño moderado; La fruta es dulce, con una corteza suave y fina. El naranjo en general tiene un tronco recto y liso, dividido hacia arriba en una cabeza regular ramificada, y generalmente se trata de

• Citrus aurantium, linn.

Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 303.% de cítricos tuberosa.

§ Citrus aurantium.

Doce o quince pies de altura. Se dice que la mejor fruta con sabor se obtiene envolviendo la naranja china en un caldo de naranja de Sevilla. Las flores del naranjo han sido durante mucho tiempo en gran estima como un perfume. Son muy olorosos y de sabor algo cálido y amargo. Dan su sabor por infusión al espíritu rectificado, y en destilación tanto al espíritu como al agua. Un aceite destilado de las flores se trae de Italia con el nombre de oleum, o essentia neroli.

Árbol Shaddock * .— Se dice que deriva su nombre de un Capitán Shaddock, que lo trajo por primera vez de las Indias Orientales al Este: es un árbol de tamaño mediano, y crece a una altura mucho mayor que cualquiera de las otras; las hojas tienen forma de huevo: las flores son blancas y muy olorosas: la fruta es muy grande, en general tiene aproximadamente ocho pulgadas de diámetro, de color verde amarillento, incluso de superficie, de doce celdas o más, que contiene algunas rojas, otras una pulpa blanca El jugo en algunos dulces, en otros ácidos.

Forbidden Fruit f, o Smaller Shaddock Tree: esta especie también crece a un tamaño más considerable que cualquiera de los otros. El fruto de estos dos últimos.
• Citrus Decumana
+ Cítricos
- -
303
Especie, es agradable para la mayoría de los paladares y de agradable sabor agradecido; pero el último sobresale en dulce ness, mientras que el otro participa un poco de lo amargo, lo que lo recomienda a la mayoría de la gente.
Aguacate, o peral de cocodrilo * .— Este árbol crece comúnmente al tamaño de los manzanos más grandes de Europa y se extiende bastante ancho en la parte superior. Las ramas son muy suculentas y suaves; las hojas oblongas y veteadas, y el fruto en forma de pera; pero la pulpa está cubierta con una capa delgada y resistente, y contiene una semilla grande y resistente, que está envuelta en una o dos cubiertas membranosas delgadas. El fruto de este árbol es uno de los que se tiene en mayor estima; la pulpa es de una consistencia bastante firme y tiene un sabor rico y delicado, parecido al de la alcachofa de Jerusalén. Generalmente se come con sal y pimienta; Y a veces se llama médula de verduras. El árbol requiere algo de cuidado, un suelo rico y una situación cálida para elevarlo a la perfección.
Árbol de tamarindo f. — El tronco de este árbol es alto y de un grosor considerable, coronado por ramas anchas y extendidas, que tienen hojas de color verde brillante: la fruta cuelga colgante como frijoles grandes. Esta
* Lauras Persea.
Tamarindus lndica . Linn.
104
El árbol es sensible en cierto grado, y cierra sus hojas cuando se acerca el frío o el aire húmedo y pesado *. Es común en muchas partes del país, pero es en la isla de San Andrés, donde se encuentra en la mayor profusión y perfección. Son las vainas de semillas de este árbol las que forman y forman la reserva llamada tamarindos, que se vende en las tiendas; y es de tal calidad de ácido pulposo, que es de gran utilidad para disminuir y apagar la sed, y para enfriar y disipar el calor excesivo. Las cáscaras de Tama se preparan para la exportación en Jamaica, de la siguiente manera; las vainas se recolectan cuando están completamente maduras, la fruta se saca de ellas, se quita de los fragmentos de cáscara y se coloca en capas en un barril; El jarabe hirviendo, justo antes de que comience a granularse, es
Luego se vierte hasta que el barril se llena. El jarabe impregna todas las partes hasta el fondo, y cuando está fresco, el barril se dirige a la venta. Un mejor modo de conservar esta fruta es con azúcar, bien clarificado con huevos, hasta que se forme un jarabe transparente, que produce un sabor agradable f.

Árbol de guayaba J.: este arbusto se levanta generalmente de ocho a doce pies de altura. Produce un fruto redondo de tamaño moderado, que es muy apreciado entre los nativos: esto, aunque inmaduro, es astringente.
Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 125. t Diccionario comercial de Mortimer.
J Iridium Guajavas.
105
gent, como todas las otras partes del árbol; pero cuando madura, es más bien laxante, y se usa mucho tanto en gelatinas como en cremas. La madera es muy dura y generalmente se usa para arcos en yugos de ganado. La fruta mezclada con azúcar, corteza peruana y agua; Y se deja fermentar, se hace una bebida refrescante y agradable; y se usa mucho de esta manera en la provincia de Socorro en Nueva Granada, donde generalmente se servía diariamente en la mesa del General MacGregor, cuando el Comandante General de esta provincia, en el año 1813.
Árbol Mangeneel Este árbol es muy común.
en la mayor parte de América; y se encuentra generalmente en lugares arenosos acuosos cerca de la costa. Este es un árbol alto y extendido, de apariencia hermosa, comparado con Jacquin con un peral; está lleno de un jugo lechoso desechado, que puede ampollar e inflamar la piel;No, se dice que el rocío o las gotas de lluvia que caen de las hojas hacen lo mismo. La fruta es del tamaño de una nuez sin el abrigo, de un verde amarillento, que se asemeja a una manzana de cangrejo en tamaño y olor; El pelaje es muy fino, y la tuerca grande. Brown dice, "yo
He conocido a muchas personas que han ignorante.
comido del fruto de este árbol, que habían tomado para cangrejo: generalmente vomitaban en un
poco tiempo, y siguió quejándose de una quemadura
* flippoinano Mancinelh , Linn.
106
"Calor en la boca, garganta y estómago, por muchas horas después". El zumo de las yemas de la
El cedro blanco es un antídoto para este veneno.
y se utiliza generalmente con cierto éxito en estos
ocasiones pero las mezclas oleosas, y las emulsiones, son
los asistentes más efectivos, y rara vez fallan en dar alivio pronto "." La madera es de un grano hermoso, está abigarrada con varios colores oscuros; tendrá un pulido fino y durará: los cortadores de madera, para protegerse de sus jugos corrosivos , están obligados a hacer un fuego alrededor del cuerpo de cada árbol, algún tiempo antes de que puedan aventurarse a sentirlos. Es con el jugo de este árbol que los indios usaban para envenenar sus flechas.

Pimento Tree f, es una de las producciones más elegantes de la naturaleza; y produce la fruta llamada pimienta de Jamaica, o Jamaica Pepper; una producción que rivaliza con las especias más valiosas de Oriente, combinando el sabor y las propiedades de muchas de esas especias; y formando (como su nombre popular denota) un sustituto admirable, y succedaneum para todos J. Los pimientos crecen espontáneamente, y en gran abundancia, en muchas partes de Jamaica, pero más particularmente en situaciones montañosas cerca del mar, en el norte lado de eso

• Historia Natural de Brown de Jamaica, p. 351.

t Myrtus Pimenta, Linn.

Historia de Eduardo de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 369.

107

isla. Hay una especie de pimiento que crece en la América española, cuya baya es más grande, más débil en su aroma y, en consecuencia, inferior en su calidad a la India occidental. Este árbol es tan enteramente el hijo de la naturaleza, que ninguno de los cincuenta intentó propagar las plantas jóvenes, o de cultivarlas de las semillas, en partes del país donde no se encuentra creciendo de manera espontánea, ha tenido éxito *. Como una especie es nativa de la América española, y como su plantación a veces tiene éxito en Jamaica, creo que merece un juicio justo en el territorio de Poyais, aunque solo sea por el uso doméstico del propio sembrador.

El método habitual de formación de una nueva plantación de pimientos (en Jamaica se llama paseo) no es más que apropiarse de un pedazo de tierra de madera, en el vecindario de una plantación ya existente, o en un país donde se encuentran los árboles dispersos.

Encontrados en un estado nativo, cuyos bosques, al ser caídos, sufren que los árboles permanezcan en el suelo hasta que se pudren y perezcan. En el transcurso de doce meses después de la primera temporada, se encontrará una gran cantidad de plantas jóvenes de pimiento que crecen vigorosamente en todas las partes de la tierra, siendo sin duda, producidas a partir de bayas maduras esparcidas por los pájaros, mientras que los árboles caídos, etc. proporcionarlos a ambos

Historia de Edward de las Indias Occidentales, vol, 2d, p. S70.

O

108

Refugio y sombra *. Al cabo de dos años, será apropiado limpiar la tierra a fondo, dejando solo los árboles de pimiento que tengan una buena apariencia; estos luego se formarán pronto, lo que quizás no requiera mucha atención después de los primeros cuatro o cinco años.

Apenas hay en la creación vegetal, un árbol de mayor belleza que un pimiento joven. El tronco, que es de color gris, liso y brillante, y completamente libre de corteza, se eleva a la altura de quince o veinte pies. Luego se ramifica por todos lados, ricamente vestida con hojas de un verde intenso, que, en los meses de julio y agosto, están bellamente

contrastados y aliviados por una exuberancia de flores blancas. Estas hojas son igualmente fragantes con el fruto; y en la destilación se obtiene un aceite odorífero, que se usa muy comúnmente en los dispensarios de medicamentos de Europa, para el aceite de clavo f.
Poco después de que los árboles están en flor, las bayas se vuelven aptas para la recolección, ya que la fruta que no se produce para madurar en el árbol, como la pulpa en ese estado, es difícil de curar. Sin embargo, es imposible evitar que algunas de las bayas maduras se mezclen con el resto; pero si la proporción de ellos es grande, el precio de la mercancía se lesiona considerablemente.
Las bayas que están completamente maduras, pierden lo aromático.
Historia de Eduardo de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 370. t Ibid, p. 371.
109
el calor por el que son tan estimados, y adquieren un sabor que se asemeja perfectamente al de las bayas de enebro, lo que los convierte en un alimento agradable para los pájaros, los plantadores más laboriosos de estos árboles, que los devoran con avidez y silencian las semillas, luego se propagan. estos arboles en el bosque Quizás estas bayas maduras podrían usarse con ventaja para dar un sabor parecido al gen va, al espíritu que se destila del maíz indio.
Se recoge de la mano; y un obrero en el árbol, empleado en la recolección de las pequeñas ramas, dará empleo a tres abajo (que generalmente son mujeres y niños) para recoger las bayas; un recolector trabajador llenará una bolsa de 70 libras. en un día. Luego se extiende en una terraza, y se expone al sol durante unos siete días, en el curso de los cuales pierde su color verde, y se vuelve de un marrón rojizo, y cuando está perfectamente seco.
Es apto para el mercado.
En una temporada favorable, se sabe que un solo árbol de pimiento rinde 150 libras. de la fruta cruda, o un cwt. de la especia seca; porque generalmente hay una pérdida de un tercio en el curado. Sin embargo, una cosecha abundante abunda quizás una vez en cinco años; y el precio en el mercado británico fluctúa ac
cordingly '.
Algunos sembradores secan al horno las bayas de pimiento con gran éxito, y parece ser el más adecuado
O 2
110
Método, donde a partir de la abundancia del cultivo, despacho.
Y la seguridad contra la lluvia es esencial. Pimento somos nosotros
Usualmente importados en sacos y barricas. Como hay una afinidad tan grande entre esta especia y el clavo de olor verdadero,
ha sido propuesto como digno de prueba, si la fruta, cuando se formó por primera vez, o las flores arrancadas del árbol

y seco, podría no responder al mismo propósito que el clavo asiático; Cuanto más olorosas y más pequeñas son las bayas, mejor se cuentan.El ber
Las especies tienen una similitud en olor y sabor, a clavos, bayas de enebro, canela y pimienta, o más bien a
mezcla peculiar de algo familiar para todos ellos, de ahí su nombre de todo-especia.
Las exportaciones de Jamaica son de unos dos millones.
de libras al año. De esta cantidad, ninguna parte despreciable se vende a los holandeses. Los sudamericanos mezclan frecuentemente el pimiento con su cho.
Se cuela, y se la denomina guayabita. Si se deja pimiento, por algún tiempo, para remojar en buen brandy, se producirá, por destilación, un espíritu odorífero, que, mediante la adición de una cantidad proporcional
1 de azúcar, puede convertirse en un cordial muy agradable y altamente somático.
Anoto *, llamado en el comercio Annatto, como también Nankeen f; Por los franceses, Boucou y el Spa.
* JBixa Orellana, Linn.
+ Diccionario comercial de Mortimer.
Enfermo
niards, achate. Se obtiene de la pulpa de las cápsulas de semillas del arbusto, que crece siete u ocho pies de altura y produce vainas vellosas alargadas, que se asemejan algo a las de una castaña. Dentro de estos hay treinta o cuarenta semillas irregulares talladas, que están envueltas en una pulpa de un color rojo brillante, y un olor desagradable, en apariencia como el tipo de pintura llamada plomo rojo, cuando se mezcla con aceite; y como la pintura fue utilizada por algunas tribus de los indios, de la misma manera que woad por los antiguos británicos *. Este arbusto se eleva con un tallo vertical a la altura de ocho o diez pies, enviando muchas ramas en la parte superior, que forman una cabeza regular. Estos están adornados con hojas en forma de corazón, que terminan en un punto, que tiene tallos largos y salen sin ningún orden. Las flores se producen en panículas sueltas al final de las ramas, de color melocotón pálido, con pétalos grandes. Es un nativo de América del Sur y las Indias Orientales y Occidentales.
El método de preparación del anoto para el mercado es muy simple, y es el siguiente. Las semillas, junto con la materia dura roja que las rodea, se ablandan en un recipiente de madera con agua, hasta que, por una especie de fermentación, que propaga un olor muy nauseabundo, y mediante dilución de remover y golpear, los granos se separan de la pulpa. Esta masa luego se filtra a través de un tamiz y se hierve;sobre
* Historia de Edward de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. S65.
112
de la cual se separa una espesa capa rojiza, que es el pigmento. Cuando se quita, se cuida cuidadosamente en otro hervidor; y después de estar completamente fresco, se moldea en trozos redondos, se envuelve con hojas de árboles y se empaca para la venta. Esta droga es

preferida por los tintoreros a índigo, y se vende un cuarto más caro. El queso Gloucester doble está coloreado con este tinte, y algunos de los granjeros holandeses lo usan para dar un color rico a su mantequilla, y se dice que grandes cantidades se aplican al mismo propósito en las lecherías inglesas. Los pobres lo usan en lugar del azafrán; y en América del Sur, se mezcla frecuentemente en todos sus platos, así como en la composición del chocolate, a la que otorga (en su opinión) una tintura elegante y grandes virtudes medicinales. El líquido vendido en Londres con el nombre de 1 * Scott's Nankeen Dye "se dice que es an-natto, disuelto en agua por medio de potasa *. La-bat nos informa que los indios preparan un tinte de este tipo muy superior. a lo que se trae a Europa, de un brillante color rojo brillante, casi igual al carmín. Para este propósito, en lugar de remojar y fermentar las semillas en agua, las frotan con sus manos, previamente empapadas en aceite, hasta que llegan las peliculas Se retiran y se reducen a una pasta transparente, que se raspa de las manos con un cuchillo y se coloca sobre una hoja limpia a la sombra para que se seque.

• La filosofía de los colores de Bancroft.

Coco Plum-Tr.ee *, es un arbusto irregular, que crece de siete a diez pies de altura, con una corteza marrón o rojiza, rociada con manchas diminutas blanquecinas. Las hojas miden alrededor de dos pulgadas de largo y una anchura y media: las flores son pequeñas y blanquecinas, un poco vellosas o algodonosas en el exterior y sin olor: el fruto es aproximadamente del tamaño de una plomada damascena; de estos algunos son negros, otros blancos; Pero no aparece diferencia esencial en los arbustos que los soportan. El fruto es insípido y contiene una gran tuerca, marcada con cinco surcos longitudinales: incluye un solo grano de un sabor muy agradable; que compensa abundantemente la insipidez de la pulpa; y por lo que probablemente había sido tan estimado por los indios nativos f. Cuando se planta en situaciones no muy alejadas del mar, continúa en flor casi todo el año, pero generalmente madura su fruto en junio y diciembre. Cuando se planta en un suelo seco y soleado, la fruta permanece siempre como una drupa seca; la tuerca está cubierta solo por una piel delgada o corteza. Su raíz pasa por un astringente, y ha sido empleada como tal en medicina. Este arbusto es muy común en la isla de San Andrés, y da nombre a una bahía en el lado este de la isla.

* Chrysobalanus tcaco , Linn.

t Historia Natural de la Corona de Jamaica, p. 250.

Árbol de plátano * .— Esta planta, de la cual existen varias variedades, como Banana f, Dominica, & c. Se cultiva con gran cuidado en todas las regiones tropicales, donde la fruta alimenta el lugar del pan. Prospera mejor en un suelo fresco, rico y húmedo; y comúnmente se planta en paseos o campos regulares: se propaga por los brotes y se planta a distancias convenientes entre sí; pero a medida que la raíz arroja una cantidad de capas jóvenes cada año, los espacios entre las primeras plantas quedan bastante considerables. El tronco o

tallo de este árbol está formado por un pequeño corazón esponjoso, cubierto con las gruesas vaginas fibrosas formadas por los tallos de las hojas, que se despliegan entre sí a medida que se alejan del centro. Pero el corazón, al fin, dispara sobre el follaje y arroja una espiga grande de flores, adornada con un gran número de flores, unidas en racimos e incluidas en sus varios espacios, que luego son seguidas por tantas bayas oblongas distintas. , se asemeja a un pepino grande, con una piel suave, de color verde claro, y cuando está perfectamente maduro, se vuelve amarillo intenso. Cuando estos están maduros y caen, o se quitan, el tallo decae gradualmente, y la raíz comienza a arrojar brotes jóvenes, por lo que el tipo se renueva nuevamente; Pero para que no crezca el crecimiento de estos
Musa I'aradisiaca , Linn, t Musa Sapicnium , Linn.

retrasarse por las exhalaciones del viejo tallo, es
Generalmente se corta cerca de la raíz, cuando el fruto es
Despegado, lo que le da un crecimiento más fuerte y más rápido.

A las nuevas plantas. Sus frutos en el sur.
Islas del Mar, se dice que es promovido por el uso de
Cal y cenizas de madera '- <«n
La fruta se utiliza, no solo cuando está madura, sino
antes de que madure: comúnmente se pela y después se tuestan en su piel; muchas personas los prefieren a cualquier otro tipo de pan, especialmente cuando son jóvenes y tiernos. A medida que la fruta madura, se convierte en
Suave y dulce , y luego se convierte con frecuencia en

Tartas, o rebanadas y fritas con mantequilla, y así
Se sirve en platos. '..yo. . v <; ' ' .yo
El jugo del árbol es un astringente muy áspero;
Pero sus hojas refrescantes se utilizan generalmente para vestirse.
ampollas en esas partes del mundo 5 'y cuando se secan, se hacen en esteras de diferentes tipos, o con frecuencia
empleado para rellenar colchones
Aloe Plant f .—- Las especies más valiosas de
aloes es el de la isla de Socotra en las Indias Orientales; La introducción de que en las Indias Occidentales, hasta ahora ha sido descuidada inexplicablemente. La especie llamada hepática, es la única especie conocida por los plantadores allí; y cuyo cultivo, Browne Civil and Natural History of Jamaica, p. 363.

Se limita principalmente a la isla de Barbados. Se propaga por ventosas y prosperará en los suelos más secos y estériles *.

Se obtiene en Jamaica de la siguiente manera: —Los trabajadores van al campo con bañeras y cuchillos, y cortan las hojas más grandes y más suculentas cerca del tallo: las colocan en las tinas en posición vertical, para que las suelten. El licor puede ser drenado de la herida.Cuando esto está casi totalmente descargado, las hojas se sacan por separado y se eliminan los jugos que puedan adherirse a ellas; y el licor se pone en recipientes poco profundos de fondo plano y se seca gradualmente al sol, hasta que adquiere una consistencia adecuada -j-.

El Sr. Edwards describe otro método, que es el siguiente: —La planta es arrastrada por las raíces y limpia cuidadosamente de la tierra u otras impurezas. Luego se corta, y se corta en pedazos, en pequeñas canastas o redes. Estas redes o cestas se colocan en calderas o calderos de hierro grandes, con agua, y se hierven durante diez minutos, cuando se sacan, y se suministran paquetes frescos, hasta que el licor es fuerte y negro. En este período / el licor se arroja a través de un colador a una cuba profunda, estrecha en el fondo, donde se deja enfriar y depositar sus partes fecundas. Al día siguiente el licor claro es.

Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 368. t Historia Natural de Jamaica del Dr. Browne , p. 198.

extraído por un gallo, y otra vez comprometido con el gran recipiente de hierro. Al principio se hierve enérgicamente, pero hacia el final, la evaporación es lenta y requiere agitación constante para evitar que se queme. Cuando se hace de la consistencia de la miel, se vierte en calabazas o calabazas, para la venta, y se endurece por edad.

Una especie de esta planta, el Agave, es común en todas las regiones cálidas de América; Linneus ha separado este género del aloe. Es una planta muy apreciada por los indios, que hacen cuerdas y varios tipos de telas a partir de las hojas, como también un tipo de zapato o sandalia, llamado apargate. Las fibras de las hojas, separadas por magulladuras y remojo en agua, y luego batiéndolas, formarán un hilo para usos comunes. También ofrece un jabón excelente, apto para todos los propósitos de la lavandera *.

Chaw Stick f. — La corteza de esta planta es de un agradable sabor amargo, y eleva una gran fermentación en el porcentaje de saliva. Este es el dentífrico común de los aborígenes, de los cuales se ha utilizado su uso.

aprendido y para preservar los dientes puros y delicadamente blancos, esta sencilla aplicación quizás supere a todas las demás. Con los nativos, cualquier aspecto de deterioro a este respecto ocurre muy raramente §.

Introducción al Atlas de la India Occidental de Jeffery, p. 19. t Rhamnus Gouania.

Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 1 73.

Henderson ** Honduras, p. 11 7.

Palma Ghristi Esta planta tiene tallos marrones.
que se divide en dos o tres ramas, y se eleva a la altura de seis o siete pies: las hojas son de un verde intenso en ambos lados, y están dispuestas de manera desigual; el vástago es grueso y articulado, y de un color rojo puro hacia arriba. La semilla de esta planta, es un grano blanquecino encerrado en una cáscara café acre. Estas semillas contienen una gran cantidad de un aceite suave casi insípido, que puede extraerse de un tercio a un cuarto del peso, y es el aceite de ricino común de las tiendas. El aceite se prepara de dos maneras diferentes, ya sea por expresión simple, sin preparación previa o por decocción. Para este último método, las nueces se baten en profundos morteros de madera, se lanzan en calderas de hierro llenas de agua y se llevan lentamente a un hervor con agitación constante. El aceite sube como una escoria a la parte superior, que simplemente se filtra y se embotella. De acuerdo con el Dr. Wright X, el aceite así preparado es mucho más suave que el obtenido por presión, debido a la parte mucilaginosa y acre que la compresión expulsa de la tuerca y se mezcla con el aceite. El aceite de ricino genuino es muy espeso y viscoso, de color ámbar claro o pajizo, casi sin olor ni sabor. Se vuelve bellamente transparente por hundimiento, y una cantidad
Rieinus communis, Linn.
Oleum HicinL
Revista médica t, 17S7.

La cantidad de mucílago cae lentamente al fondo del vaso *.
- jl:. . <.> ... . - ' yo'
Arrowroot f. — Tiene un tallo y una hoja exactamente como la planta llamada Indian Shot J; pero la flor difiere; el de este último es un hermoso color escarlata y el del antiguo blanco lechoso: la planta crece desde una raíz gruesa y carnosa, y se dispara por un tallo simple y foliado a la altura de dos o tres pies, y termina en un espacio suelto y algo ramificado espiga de la flor. Se llamaba Indian Arroz Boot, el jugo de la raíz era considerado un remedio para las heridas infligidas con flechas envenenadas, así como contra las picaduras de insectos venenosos. Es un poco harinoso, pero puede mantenerse perfectamente sano durante muchos años, ya que ningún insecto se entrometirá con él. La raíz lavada, triturada fina y blanqueada produce un polvo fino y almidón: a veces se ha utilizado como alimento, cuando otras disposiciones eran escasas, y se administra con frecuencia en infusiones a los enfermos.
Bee's New Cyclopaedia, vol. vi. parte 2d. t Maranla Arundinacea, Linn.
} Esta planta comúnmente se eleva a unos cuatro pies del suelo,
y está decorado con grandes hojas ovaladas cerca de la parte inferior: la parte superior se convierte en una espiga de flor simple, y está adornada con flores rojas, que son seguidas

por una cápsula ovalada y cchina bastante grande que contiene semillas redondas grandes, de tamaño y forma de la cual deriva su denominación actual .— 'Browne.

Mandioca * .— Esta planta, que antiguamente abastecía la mayor parte del sustento de los indios nativos, que lo llamaban Manihot, ahora se cultiva en la mayor parte de Estados Unidos. Los españoles llaman a la planta Yucca, y el pan hecho de su raíz Casada. Es un vegetal muy beneficioso, y produce un alimento agradable y saludable; Y esto, con su crecimiento fácil y su naturaleza resistente, lo recomienda en todas partes. Brota desde una dura raíz ramificada y ligna, cuyas esbeltas fibras colaterales se hinchan en aquellas masas cónicas carnosas para las cuales se cultiva la planta; y se eleva por un esbelto tallo anudado de madera, a la altura de cuatro, cinco o seis pies, a veces más. Prospera mejor en un suelo mixt libre, se propaga por el brote o gema, y generalmente se cultiva de la siguiente manera. El terreno establecido para el cultivo de esta planta se limpia primero y se muestra en agujeros poco profundos, de aproximadamente diez o doce pulgadas cuadradas, y rara vez por encima de las tres o cuatro pulgadas de profundidad. Luego, se proporciona un número suficiente de tallos adultos, que se cortan en trozos cortos, de aproximadamente seis o siete pulgadas de largo, en la medida en que se encuentran que son duros y lignos, y están bien equipados con cogollos prominentes, bien crecidos y resistentes: De estos, uno o dos se colocan en cada hoyo y se cubren con moho, a partir de los

Jalwpha Mandihvca .

banco de ing pero se debe tener cuidado de mantener el terreno limpio hasta que las plantas alcancen una altura suficiente para cubrir el moho y evitar el crecimiento de las malezas más débiles. La planta crece a la perfección en unos ocho meses; pero las raíces permanecerán por un tiempo considerable, ilesas en el suelo, aunque la falta de plantas, o el clima tormentoso, debe obligar a cortar los tallos. Las raíces se desentierran comúnmente según la ocasión y se preparan para su uso de la siguiente manera, a saber. Primero se lavan y se raspan bien, luego se frotan hasta obtener una pasta de pulpa en las rejillas de hierro, se colocan en bolsas de lino o palmito, y se colocan en prensas, hasta que el jugo se expresa por completo. Las prensas generalmente utilizadas en esta ocasión, son baratas y efectivas; se crean colocando una o más piedras grandes y planas cerca de la raíz de algún árbol conveniente, en el lado del cual cortan un agujero o muesca alrededor de la altura de las piedras; y en esto fijan el final de una tabla fuerte, que se extiende sobre las piedras planas sobre las que se colocan las bolsas de yuca; colocar tantos pesos como la resistencia de la tabla soportará, o puede ser un requisito para expresar el jugo, en la

Otro final. El infante de marina que es sacado y extendido bajo el sol durante algún tiempo, es golpeado en grandes morteros de madera, luego corre a través de tamices gruesos, y luego se cuece en hierros convenientes, similares a los utilizados para tostar pasteles de avena en Escocia. Estas

122
Se colocan sobre el fuego, y cuando se calientan, se esparcen.
con la comida tamizada a cualquier tamaño o espesor
La gente quiere tener sus pasteles hechos; esto se aglutina a medida que se calienta, se vuelve gradualmente más duro y cuando se cuece al horno, es un pan saludable y de buen sabor.
El jugo de la raíz es dulce , pero más o menos de una naturaleza nociva, tanto fresca como en estado pútrido; aunque apenas conserva algo de esta calidad mientras fermenta. Lo que se expresa desde
la Jurina es frecuentemente preservada por algunas personas y preparada para muchos usos económicos: en la ebullición arroja una espesa escoria viscosa, que es todo
caminos desechados; y el fluido remanente (que según la larga experiencia es tanto saludable como agradable) a veces se diluye y se conserva para el consumo.
Bebida mon, y se cree que se parece mucho al suero en ese estado. Algunos lo usan en salsas para todo tipo de pescado y también para muchos otros tipos de alimentos;
para los cuales se sabía que estaba empleado entre los indios nativos, mucho antes que cualquier europeo
Había aterrizado en esas partes del mundo. Vanglo, o planta de aceite f. — Fue introducida por primera vez en Jamaica por los hebreos, donde ahora se cultiva en la mayor parte de la isla: las semillas son
{Historia de Browne de Jamaica, p. 349. t Sesamum, Linn.}
123
Usado con frecuencia en caldos por los europeos, pero los hebreos los convierten en pasteles. La planta es muy apreciada entre muchas de las naciones orientales, que consideran las semillas como un alimento saludable y abundante; y exprese un aceite de ellos, que no sea diferente, o inferior al aceite de almendras. La planta de Sesamum se cultiva en Carolina con gran éxito; y allí se calcula que nueve libras de esta semilla producen más de dos libras de aceite puro, que encuentran que se vuelven más suaves y agradables con la edad; y continuar sin ningún olor o sabor rancio durante muchos años *.
Eryngo f, o Fittweed. — Esta planta se eleva desde una raíz gruesa y proporcionada, y extiende una buena cantidad de hojas alrededor de la corona, antes de que arroje un tallo; pero a medida que avanza la temporada, se dispara en un tallo ramificado, que generalmente se eleva a la altura de uno o dos pies sobre el suelo, y lleva todas sus flores en cabezas redondeadas J. Las semillas de esta planta se magullan y se toman internamente. Considerado un remedio infalible para la mordedura de la serpiente más venenosa. La raíz es atenuante y desobstruante y, por lo tanto, se considera una buena hepática, uterina y nefrítica. Debe observarse que toda su virtud consiste en la parte externa o cortical.
• La historia de Browne de Jamaica, p. 270.
Eryngium.

Historia de Browne de Jamaica, p. 185.
124
Tomate * .— Hay varias especies; y las bayas se usan a menudo en sopas y salsas, a las que dan un sabor muy agradable y agradecido: a veces se tuestan y luego se usan principalmente con carne de cordero: también se fríen con huevos y se sirven en platos individuales. En la América española, son muy utilizados, especialmente en la fabricación de tortillas. Se supone que esta fruta posee una propiedad estimulante, o afrodisíaca. Los hebreos en el oeste en Muere, hacen uso de esta fruta en casi todos sus platos. Las flores en estas plantas crecen principalmente en los pies comunes, y rara vez están juntas por encima de siete u ocho pies: están dispuestas en un orden alternativo y diferente, y crecen comúnmente a cierta distancia del ala de las hojas f.
Pimienta de Guinea J.-i-Todas las especies del cum Capsi o pimiento indio (como se le llama en América) - tienen las mismas cualidades generales, que son sensibles en cada parte de la planta. La fruta es muy utilizada para fines culinarios, y desde hace mucho tiempo se introdujo en Europa como un ingrediente conmovedor en las sopas y platos sazonados, bajo el nombre de pimienta de cayena. Este pimiento deriva su nombre de la isla de Cayena, en América del Sur, de la cual es originario.
* Solatium I.ycopersicum, Linn.
Historia de Browne de Jamaica, p. 175.% Capsicum.
125
La especie de la cual se hace el Cayenne, se llama Bird Pepper; crece en pequeños arbustos con penachos, y rara vez se eleva por encima de los tres pies del suelo: pero cuando se encuentra con un soporte, dispara a una altura moderada; y en lugares sombreados, se observa frecuentemente que se eleva a muchos pies de la raíz. Las cápsulas y las semillas de estas plantas están llenas de un aceite caliente y acre, y generalmente son un buen condimento con este tipo de alimentos que requieren un estímulo suave para promover la digestión adecuada; y, de hecho, tal estímulo se vuelve más generalmente un requisito en aquellos países cálidos, donde una transpiración más libre y constante rara vez produce una debilidad y languidez en las entrañas. Son utilizados por la mayoría de las personas en estas colonias, y siempre se observa que dan apetito, ayudan a la digestión, promueven el movimiento tónico de las vísceras; y en hábitos más robustos, a veces se observa que se purga con un calor y tensión sobre el podex . En las Indias Occidentales, hay una mezcla hecha, y llamada Mandram, en la que se emplea una gran cantidad de esto, y que rara vez no promueve el apetito en los estómagos más lánguidos. Los ingredientes son rodajas de pepinos, eschalots o cebollas muy pequeñas, un poco de jugo de limón y vino de Madeira, con unas cuantas vainas de aves u otros pimientos bien triturados y mezclados con el licor *.
* Historia de Browne de Jamaica, p. 177.
126

El fruto del capsicum baccatum que se recolecta cuando madura, se seca al sol y luego se bate y se mezcla con sal, se detiene en botellas y se conoce en las Indias Occidentales con el nombre de mantequilla de cayena. Pepper-pot, según Miller, está hecho de la misma especie, o de esa variedad, llamada mínimo. Para este propósito, la fruta madura primero se seca al sol, luego se pone en una olla de barro o piedra, con una capa de harina entre cada capa de la fruta, y se cuece en un horno hasta que esté perfectamente seco. Luego se limpia de la harina y se bate o se tritura en polvo fino. A cada onza de este polvo, se agrega una libra de harina de trigo y la mezcla se hace en pequeños pasteles con levadura: estos se hornean, se cortan en trozos pequeños y se hornean nuevamente hasta que son tan duros como las galletas, luego se baten en polvo y tamizado El resultado es la conocida pimienta de cayena.

Vainilla •. — Esta planta es una trepadora, y se eleva.

Con gran facilidad, hasta las copas de los árboles más altos. El tallo es moderadamente delgado y lanza un largo zarcillo enroscado opuesto a cada una de las hojas inferiores, por lo que se adhiere y sujeta a las ramas, o corteza del árbol: pero después de que gana la parte superior, éstas se vuelven inútiles, y las El lugar de cada uno es suministrado por un compañero de hoja. Es una planta parásita, cuyas hojas se parecen mucho a la vid, y se trata de

* Myrjbroma . — Epidendrum vainilla, Linn.

127

Dieciocho pulgadas de largo, y tres pulgadas de ancho. Las flores son de color blanco, entremezcladas con franjas de rojo y amarillo.Cuando estos se caen, son sucedidos rápidamente por las vainas, que crecen en pares y generalmente son del grosor del dedo de un niño; son verdes al principio, crecen de color amarillento después de las salas, y se vuelven de color marrón a medida que maduran.

El género que se fabrica, crece no solo en la Bahía de Campeachy, sino también en Cartagena, Honduras, Darién y Cayan, en todos los lugares donde se recolecta y conserva la fruta; pero rara vez se encuentra en ninguno de los asentamientos ingleses, si exceptuamos Jamaica, aunque podría propagarse fácilmente en ellos; Los brotes están tan llenos de jugo que continuarán frescos, fuera del suelo, durante varios meses.

Cuando estas plantas están destinadas a la propagación, no se requiere nada más que hacer cortes de tres o cuatro uniones de longitud, que se deben plantar en tierras bajas y cálidas, a lo largo de las paredes o al pie de árboles u otros elementos, por lo que puede ser apoyado

El método utilizado para conservar la fruta es cuando se vuelve de un color amarillo y comienza a abrirse, a recolectarla, y ponerla en pequeños montones para fermentar dos o tres días, de la misma manera que se practica para las vainas de cacao. : se debe tener cuidado de no permitir que las vainas permanezcan sobre los tallos demasiado tiempo, ya que luego transuden un bálsamo negro fragante, que lleva. off "tanto el olor como la delicadeza de las semillas, por

128
Que solo se cultiva la planta. Luego se extienden al sol para que se sequen, y cuando están casi medio secos, las aplanan con sus manos y luego las frotan con el aceite de Palma Christi o del Cacao; luego los exponen al sol para que se sequen, y luego los frotan con aceite por segunda vez; luego los pusieron en pequeños bultos, cubriéndolos con las hojas de la caña india para preservarlos. Estas plantas producen solo una cosecha de fruta en un año, que comúnmente se madura en mayo y son aptas para la recolección, ya que no las dejan permanecer en las plantas para que estén perfectamente maduras. Los españoles, los franceses y los italianos, los mezclan en su chocolate, al que se les atribuye un delicado olor y un agradable sabor. Por lo general, se les considera como una medicina refrescante, estomacal y nerviosa; y algunas veces se usan para perfumar tabaco y muchas otras sustancias.
Cowhage *, es el célebre Cow-itch o Cowhage, y es muy utilizado en este país como un poderoso vermífugo f. Lleva largos racimos magníficos de flores de color violeta. Las leguminosas están densamente vestidas con cerdas rígidas muy picantes, que causan una picazón intolerable en la piel, pero se tragan.
* Dolichos Pmricns , Linn.
t Honduras de Henderson, p. 116.
129
Con seguridad, en forma de bolo, en el estómago, donde actúan mecánicamente, para destruir todo tipo de gusanos. Este medicamento puede administrarse con gran seguridad en todas las constituciones, ya que no produce alteraciones sensibles; y como prueba de que su acción es meramente mecánica, puede agregarse, que ni la tintura ni la decocción de esta planta tienen ningún efecto perceptible en la constitución *.
La serpiente Okro f, o como a veces se llama almizcle vegetal, es muy abundante. Las semillas de esta planta, cuando crecen hasta su plena madurez, tienen un fuerte y perfecto olor a almizcle; unos pocos granos son suficientes para perfumar toda una habitación J. Las semillas de este contienen un aceite altamente aromático, y cuando se magullan y se toman internamente, se cree que son un remedio infalible para la mordedura de la serpiente más venenosa. También se recomienda una aplicación en la parte herida, en forma de cataplasma, del mismo tipo. § También se puede usar con gran propiedad, en lugar de almizcle, en polvos, pomatums, etc.
La Enciclopedia de Itees , vol. 15 ?, p. I. t Hibiscus Abclmoschus , Linn.
Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 285.
La Honduras de Henderson, p. 116.
130
Okro *. —Las vainas de esta planta arbustiva están llenas de mucílago nutritivo; y es el ingrediente principal en la mayoría de las sopas y pimenteros, hechos en Estados Unidos. Por lo general, se hierven por separado y se agregan justo antes de que estos desastres se

quiten del fuego: pero las semillas se pueden hervir en caldo, como la cebada o cualquier otro ingrediente; porque no son tan mucilaginosas. Las vainas hervidas y con mantequilla, hacen un rico plato; pero rara vez se utilizan de esta manera, excepto en familias privadas f.
Contrayerva: esta planta es un trepador y se eleva frecuentemente a una altura considerable entre los árboles y arbustos vecinos. La raíz tiene un olor fuerte, y se considera merecidamente como una cálida atenuante y una activa diaforética y estomacal; se administra en infusiones y se usa mucho entre los esclavos en Jamaica §. Otra especie || Se encuentra en casi todos los lugares de Belice, en la Bahía de Honduras. Se sabe que una preparación de la raíz de esto produce un aborto, y es muy utilizada para tales propósitos por las hembras negras ^ f. los

• Hibiscus.

Historia de Browne de Jamaica, p. 2S5. J Aristuhchia Phctruome .

§ Historia Natural de Jamaica de Browne, p. 250. || Dorslenia Contrayerva , Linn.

La Honduras de Henderson, p. 11 7.

La raíz tiene aproximadamente media pulgada de grosor, llena de nudos, dura y de color rojizo. Fibras delgadas, largas y duras, salen de todos lados; estos a veces están cargados de excrecencias con nudos: son de un color pálido en el interior, de sabor astringente, amargos, con una especie de acrimonia ligera y dulce, y tienen un peculiar aroma aromático. Antes se usaba mucho en medicina, pero ahora está casi descuidado.
Foxglove * .— Esta planta se encuentra en las tierras altas de la bahía de Honduras. Deriva su nombre botánico de digitale, el dedo de un guante. Se requiere una atención considerable en la selección y preparación de esta planta para uso médico. Las hojas se recolectarán cuando los tallos de las flores se levanten, pero antes de la floración; y las hojas de colores más grandes y profundas son preferibles.Estos deben secarse cuidadosamente, y cuando estén completamente crujientes y secos, deben reducirse a polvo.
y guardados en botellas estrechamente tapadas, y no expuestas a la luz.
SARSAPARiLLA. — Esta planta se deleita en terrenos poco húmedos y cerca de las orillas de los ríos. Las raíces se extienden por debajo de la superficie del suelo.

Digital, linn.

S? Nilcuc Medicinal, Linn.

II

Los recolectores solo tienen que hacerlo. Afloje un poco el suelo y saque las fibras largas con un gancho de madera. De esta manera, proceden hasta que sale toda la raíz. Luego se limpia del barro, se seca, y
hecho en paquetes. La flor de esta planta es amarilla, mezclada con rojo. La fruta es una mora, que contiene varias semillas marrones. Su raíz, que es la parte en uso, se divide en un

gran número de filamentos, de tres o cuatro pies de largo, del grosor de una pluma; Por fuera, es marrón y blanco por dentro, solo marcado con dos rayas rojas. Es inoderable , y tiene un sabor mucilaginoso muy ligeramente amargo.
La zarzaparrilla, que es demulcente, y que se dice que es diurética, fue introducida por primera vez en Europa por los españoles, alrededor del año 1530, con el carácter de un específico para la cura de la lues venerea, que apareció poco antes. El método de preparación por los españoles e indios de América del Sur es el siguiente: maceran una onza de raíz en casi cuatro pintas de agua, durante veinticuatro horas, y la hierven a la mitad. Dan de la decocción expresada media pinta dos veces al día, cuatro horas antes de sus comidas, en la cama, cubiertos con ropa, donde sudan dos horas, mezclando una cantidad suficiente del polvo fino de la raíz con cada dosis de la decocción. . Los purgan cada diez días. La reputación de este medicamento disminuyó después de su introducción en Europa; aunque parece por experiencia, que

en muchos casos, las fuertes decocciones del mismo bebieron abundantemente, y continuaron, son de gran utilidad para promover la transpiración y para endulzar o purificar la sangre y los humores. El Dr. William Hunter y Sir W. Fordyce revivieron su reputación *. Esta planta se obtiene en la mayor abundancia en todas las partes de la orilla del mosquito; y en 1769, los colonos británicos exportaron de ahí 200,000 libras. de zarzaparrilla f.
Ipecacuanha J. — Hay varios tipos de esta planta que se encuentran aquí. Se dice que la corteza de ipecacuanha es preferible a su raíz, como emética; Actúa igual de bien, y con igual seguridad, en una dosis más pequeña, ya sea en polvo o en infusión. El radix ipecacuanhae, es una raíz poco arrugada sobre el grosor de una pluma. El famoso Mutiz recomienda el uso de esta raíz, como una cura soberana para la disentería, mezclada con cascarilla, y creo una pequeña porción de opio. Hay una especie de esta planta muy común en las Indias Occidentales, y las partes del sur de América, que tienen una flor roja, tienen un tallo corto y grueso de color verde brillante intenso, lleno de un jugo lechoso, y se dice que es utilizado por los nativos
Para crear abortos.

• Rees's Cyclopaedia, vol. xxxi. parte 2d.

t Cuenta de Edwards sobre los asentamientos británicos en la orilla de los mosquitos, pág. 211.

t Ipecacuanha.

El ñame * es una raíz carnosa grande, que se puede comer al hervirla o asarla, y de la cual existen varias especies, todas nativas de climas tropicales: son muy útiles para los viajeros,

ya que, como las papas, se conservan durante un tiempo considerable sin estropearse.Se cultiva universalmente tanto en las Indias Orientales como en las Occidentales, en las partes equinociales de África y en las islas del Mar del Sur; sus raíces no son menos agradecidas que las enteras, cuando se hierven o asan, y se usan como pan. La raíz suele ser de tres pies de largo, tan gruesa como el muslo de un hombre, y algunas veces pesa 30 libras. Su corteza es negra, la parte interna es blanca y glutinosa, y se vuelve farinácea cuando está más seca. Un plato favorito en Otaheite se compone de esta raíz, con la pulpa de la fruta de plátano y el núcleo, o parte interna del coco rallado. Es harto y fácil de digerir, al ser seco y sabroso. y las raíces son inferiores a ninguna ahora en uso, ya sea por falta de licor, sabor o materia de nutrición f.

Las plantas se propagan por la pieza; pero estos deben ser cortados para tener un poco de la piel sobre ellos, por lo cual solo germinan;Las raíces no tienen gemas aparentes, pero arrojan sus tallos semanales de todas las partes de la superficie por igual. Se colocan en agujeros, dos o tres en cada uno, que se cavan bastante regulares, y de aproximadamente un pie y medio o dos pies cuadrados: luego se rellenan con tierra, y todo se cubre con basura; que sirve para mantener el suelo fresco y fresco, y para prevenir el crecimiento de malezas, de las cuales estas plantas deben preservarse cuidadosamente, hasta que crezcan lo suficiente como para cubrir el moho por sí mismas.

* {Dioscorea. Historia de Browne de Jamaica, p. 359.135} "

Se siembran comúnmente en agosto, y generalmente están maduras en noviembre o diciembre siguiente. Cuando se desentierran las raíces, es necesario tener cuidado de no herirlas, o lo menos posible; porque los que son cortados tiran sus brotes muy temprano, y rara vez son aptos para otra cosa que plantar, si se mantienen hasta que llegue la temporada. Después de desenterrarlos, se frotan con cenizas y se amontonan regularmente sobre los obstáculos que se elevan sobre el piso, para que el aire pueda pasar libremente entre ellos, pero cuando están amontonados en grandes cantidades, se debe tener cuidado de arrojar algunas cenizas. entre las capas Potato y Potatoe Supf. — Estas dos plantas ahora se cultivan en todo Estados Unidos y suministran a la clase más pobre con gran parte de su comida en muchos lugares;apenas se distinguen por las puntas, pero las raíces de este último son constantemente de un color amarillo, y las del blanco anterior: el

Historia de Browne de Jamaica, p. 360. t Solanum.

136

planta se eleva igualmente de los bits y se desliza; aunque generalmente se propaga por este último, y se cultiva colocando unas pocasjunturas cortas del tallo, o ramas más grandes, en trincheras poco profundas e interrumpidas, y cubriéndolas con el moho de las orillas.Las raíces crecen hasta su plena madurez en tres o cuatro meses, y la propagación continúa cubriendo los tallos, las brocas y las protuberancias más pequeñas con moho a medida que extraen las bombillas más perfectas para su uso. Las hojas son un forraje muy

agradable para ovejas, cabras, cerdos, conejos y caballos, en ocasiones; y las raíces hervidas, trituradas y fermentadas, hacen una bebida refrescante agradable *.

Ginger f. — Esta raíz aromática agradecida tuvo una introducción muy temprana en Hispaniola, y Acosta relata que fue transmitida de las Indias Orientales a Nueva España por una persona llamada Francisco de Mendoza. Si tal era el hecho, los hispanoamericanos debían haber tenido expectativas muy altas de obtener ganancias de su cultura y haberla llevado en gran medida en un espacio de tiempo muy corto;Aparece del mismo autor, que no menos de 22.053 cwt. Fueron exportados por ellos a la vieja España en el año 1547.

El jengibre es una raíz plana, con nudos, de una sustancia fibrosa, de color pálido o amarillento, cubierta con una

Historia de Browne de Jamaica, p. 154. + dmomum zingiber .

137

Película delgada y oscura, que generalmente se quita cuando está fresca, y antes de que sea llevada a Europa. La planta no aparece muy por encima del suelo; Presenta largas hojas verdes, algo similares a las del puerro, y sus flores son rojas, ligeramente teñidas de verde. Hay dos tipos de jengibre, blanco y negro; de los cuales el primero es el más valioso; pero la diferencia surge totalmente del modo de curar; el primero se conserva por insolación y el segundo por agua hirviendo. A los indios les gusta el jengibre; Se comen tanto los brotes jóvenes de las hojas como las raíces, cortan poco en sus ensaladas y caldos y hacen un dulce muy fino de ellos, conservándolos con azúcar;pero en este caso deben tomarse al cabo de tres o cuatro meses, mientras que sus fibras son tiernas y están llenas de savia.

En el cultivo de esta raíz, no se requiere mayor habilidad de cuidado que en la propagación de papas en Gran Bretaña, y se planta mucho de la misma manera, pero es apto para cavar solo una vez al año, a menos que sea con el propósito de conservándolo en almíbar. En Jamaica alcanza su máxima altura y florece en agosto o septiembre, y se desvanece a finales de año. Cuando los tallos están completamente secos, las raíces están en un estado adecuado para la excavación, que generalmente se realiza en los meses de enero y febrero. Después de ser excavados, son recogidos, limpios.

138

sed, y gradualmente cosechado, o escaldado en agua hirviendo: luego se extienden, y se exponen todos los días al sol, hasta que se secan lo suficiente; y después de ser dividido en parcelas de alrededor de 100 libras. Peso de cada uno, se empaquetan en bolsas para el mercado: esto se llama el "jengibre negro". El jengibre blanco es la raíz de la misma planta; pero en lugar de escaldar las raíces, por lo que adquieren el aspecto oscuro de las primeras, cada raíz se recoge, se raspa, se lava por separado y luego se seca con gran cuidado: con esta operación, se incurre en más del doble de gasto y el precio de mercado es proporcionalmente mayor

Pino silvestre * .— Esta planta se arregla sola y se enraiza en el cuerpo de un árbol, comúnmente en el tenedor de las ramas más grandes del árbol de algodón silvestre. Por la

conformación de sus hojas, que tienen una base hueca ancha f, atrapa y retiene el agua de cada ducha. Cada hoja se asemeja a un pico, y forma en su base un cubo o depósito natural, que contiene aproximadamente un litro de agua pura, donde permanece perfectamente segura, tanto del viento como del sol, lo que proporciona un refrigerio al viajero sediento en lugares donde el agua No se procurará de otra manera J.

• Tillandsia Maxima. .

Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 194.

Historia de Edward de las Indias Occidentales, vo !. 1º, p. 565.

Pine Apple * .— Esta es una raíz perenne; las hojas de la raíz tienen una longitud de dos a tres pies y una anchura de dos a tres pulgadas, canalizadas, a menudo un poco glaucas; el tallo es corto, cilíndrico, grueso y frondoso; la espiga es glomerada, densa, escamosa, oval o cónica, coronada con un mechón de hojas, similar a la raíz y las hojas del tallo, pero más pequeña: las flores son azuladas, pequeñas y dispersas sobre el receptáculo común, grueso y carnoso; El germen, está medio enterrado en la sustancia del recipiente, que después de que las flores se caen, aumenta de tamaño y se convierte en una fruta suculenta, cubierta por todos lados con pequeñas escamas triangulares, y se asemeja al strobile del género Pinus, de donde nombre inglés común se deriva. Esta raíz es originaria de las regiones tropicales de América y fue encontrada por Columbus en todas las islas del oeste de la India. Siempre se ha considerado la fruta más rica y mejor de América: es, en general, agradable para el estómago; pero la suavidad natural de su jugo lo hace más agradable para los nativos y los viejos estándares, de lo que puede ser para los recién llegados, quienes generalmente lo consideran demasiado rico y empalagoso. El jugo fermentado, haría un buen vino; a veces se mezcla con el licor de ron, cuando se fermenta, y se cree que le da un sabor agradable f.En América del Sur, un

* Bromelia Ananas, Linn.

t Browne's Natural History of Jamaica, p. 192.

s

Se hace una bebida agradable de la piña, se corta en rodajas y se deja reposar durante veinticuatro horas en agua.

Piña de pingüino * .— Las hojas de esta planta tienen cinco o seis pies de largo, y los bordes son muy espinosos, y generalmente se arquean hacia atrás, lo que los hace extremadamente hirientes para el hombre o la bestia, que pueden caer entre ellos; y, por esta razón, se utilizan generalmente en todas las cercas y recintos de todo el país. Los frutos de esta planta están separados, y cada uno es casi del tamaño de una nuez; la pulpa tiene una dulzura agradable, unida con tal nitidez, que si la utiliza mucho o la deja reposar en cualquier momento en la boca, corroe el paladar y las encías, para que la sangre salga de ellos. partes tiernas J. Las hojas de todos los diferentes tipos de Bromelia, (pero esto en

particular) al ser despojadas de la pulpa, producen una sustancia fuerte no muy inferior al cáñamo, que frecuentemente se convierte en cuerdas, látigos, etc. ; y por los españoles en hamacas.
Calabaza Esta planta se cultiva principalmente en
* Bromelia Pinguin, Linn.
Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 193.% Ibid.
§ Cucurbita.

cuenta de la ligna cáscara de su fruto, que crece con la frecuencia suficiente para contener entre veinte y treinta cuartos de galón.Donde se fabrica aloes en cualquier cantidad, comúnmente se conserva en estas conchas. También se utilizan para contener agua y grano pequeño *.
Scotch Grass f.: Esta planta se cultiva y prospera de manera muy exuberante en todas las tierras bajas y pantanosas de Jamaica, donde ahora se usa casi universalmente como forraje para todo su ganado establo: se planta cerca de las ciudades con gran cuidado, y Encontrado para ser una de las producciones más beneficiosas de la isla; se propaga por las articulaciones o la raíz, y se coloca en pequeños agujeros taladrados colocados a aproximadamente dos pies y medio en partes; los brotes jóvenes comienzan a aparecer en unos pocos días y, a medida que crecen, se esparcen y se arrastran por el suelo, arrojando algunas raíces y lanzando brotes nuevos de cada articulación, mientras corren; Pronto suministran el terreno y llenan el campo con plantas en pie, las únicas que generalmente se cortan. Se eleva de diversas maneras según la humedad y la exuberancia del suelo, pero su crecimiento general es de dos a cuatro pies, y se puede cortar en seis meses desde la primera plantación, y cada mes o seis semanas después, si las estaciones son favorables. , y cuidado apropiado para mantener el terreno libre de malezas * -
Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 354. t Fanicum hirkUum, Linn.
S3

Un acre de buena tierra bien surtida con esta planta, en las cercanías de Kingston, se computa para generar más de ciento veinte libras al año; y no se atiende con tantos gastos o tantos inconvenientes como cuando se cultiva con cualquiera de las otras producciones de la isla;por ser una vez plantada, tiene muchos años; pero cuando el tallo principal o la raíz se endurecen y se vuelven dolorosos, los brotes jóvenes no se empujan tan exuberantemente, y luego se les obliga a ser plantados nuevamente; sin embargo, esto es muy fácil, ya que se hace de manera gradual, ya que generalmente suministran las piezas a medida que las limpian, y arrojan cada raíz aplastada o defectuosa que encuentran, colocando algunas juntas en su lugar *. Desde un solo acre de esta planta, se pueden mantener cinco caballos por un año entero, permitiendo cincuenta y seis libras de pasto por día para cada f.

Guinea Grass— Esta planta, como la hierba escocesa, también se cultiva mucho en Jamaica. Se planta, como la otra, por la articulación o gema, y también por la raíz; pero no requiere casi tanta humedad, y se considera un forraje más abundante §. M Esta planta puede considerarse como al lado del azúcar.
"la caña en el punto de importancia; como la mayoría de
Historia de Browne de Jamaica, p. 183.
Historia de Edwards de las Indias Occidentales, voL 1. p. 253.
Holcus, Historia de Browne de Jamaica, p. 366.
143
Granjas de pastoreo y reproducción en toda la isla,
fueron creados originalmente, y todavía son compatibles,
"Principalmente por medio de este valioso forraje.
De ahí la abundancia de ganado con cuernos, tanto para el
Carnicero y plantador, es tal que pocos mercados en
Europa, suministran carne a una tarifa más barata, o de
Calidad superior a la de Jamaica * ".
• La historia de Jamaica de Edwards, vol. 1. p. 253.
144
QUADRUPEDS.
Caballo *. — Este noble animal se encuentra en cantidades considerables en este país; en el interior hay montones de ellos, que a veces contienen trescientas o cuatrocientas cabezas. Su precio es de 12 a 15 dólares por cabeza, o de M2 10s. a 3 libras esterlinas. Generalmente son pequeños, pero muy seguros de pies y resistentes, lo que los hace extremadamente aptos para esas tierras montañosas: y sus pezuñas son tan duras que rara vez requieren zapatos; pero este es el efecto del calor del país y la sequedad de la tierra en general. Los caballos encontrados en este país son sin duda de origen español; pero muchos de ellos tienen una mezcla de la raza inglesa; En consecuencia, algunos caballos de esa nación fueron importados al país, durante el tiempo en que los británicos estuvieron en posesión de la orilla del mosquito.
Buey y vaca f; estos se tienen en gran número en este país: hay muchos rebaños grandes de ellos; y en Plantain River, en la propiedad del general Robinson, hay una manada de al menos 500 cabezas, tan grandes y finas, que se encuentran en cualquier parte del mundo.
• Equus. t bos.
145
La raza en este país, es sin duda de origen español, y quizás mezclada con el inglés; algunos de los cuales, sin duda, fueron importados al territorio de los Mosquitos, cuando están en posesión de esa nación: muchos de ellos se encuentran silvestres en el interior. El precio habitual de un buey domesticado, o incluso de una vaca con su ternero, rara vez supera los 12 a 15 dólares por cabeza, o alrededor de £ 2 10s. a S3 libras esterlinas. La leche de vaca es

generalmente muy fina en esas partes del mundo y su sabor es rancio, especialmente cuando se alimenta en las tierras bajas, donde la acacia y la hierba de Guinea crecen en abundancia; sin embargo, en las situaciones montañosas producen leche dulce y algunas veces se hace una buena mantequilla.
Dentro del territorio español en particular, la naturaleza.
Ha suministrado un pasto rico y casi ilimitado,
y donde el número de reses y caballos criados
"Es prodigioso. Muchos de estos últimos, tan poco son
consideraron, volver a un estado de locura, y
asociados en inmensas manadas, de las cuales con frecuencia se convierte en una tarea de mucha dificultad y peligro para recuperarlos ". Los colonos británicos, mientras residían en el río Negro, solían obtener caballos y ganado de los españoles a cambio de mercancías. Considerables cantidades de tasajo; La carne de ganado vacuno cortado en trozos largos, ligeramente salado y secado al sol, se importa a la isla de St
* Honduras de Henderson, p. 120.
146
Tomás del río plata; y de donde, una vez obtenido el certificado de haber sido desembarcado, se reexporta nuevamente a La Habana; donde se vende por 14 dólares, e incluso a veces por 18 dólares por cwt.
Los tasajo son manojos de carne, enrollados y atados rápidamente, lo que se hace cortando toda la carne del hueso con un cuchillo, en estrechas rayas largas y delgadas. Luego se sala y se cuelga en postes, o entre dos árboles para que se sequen, dejándolos expuestos al viento y al clima durante una semana entera; luego se cuelga y se fuma por otra semana, y luego se enrolla en pequeños bultos, que con el tiempo se vuelven casi tan duros como la piedra *. Cuando se utiliza, se lava, se bate con un mazo y se hierve o se cuece; No es desagradable para el gusto.
Se supone que el ganado se puede obtener en un número considerable de los españoles en el interior, a un precio moderado de 4 dólares por cabeza. Como consecuencia de la escasez de ganado en las principales españolas y en las Indias Occidentales, se dice que los señores Cavan y Cía. De Barbadoes, los contratistas para suministrar provisiones al Ejército y la Armada británicos, se han visto obligados a enviar a Irlanda. y las islas del cabo de Verd para el ganado: el pasaje de Poyais a las islas de Barlovento, se puede estimar en unos treinta días como máximo, y este país
Una nueva encuesta de las Indias Occidentales, & c. por Thomas Gage, Londres, 1648, p. 143.
147
Podía abastecer anualmente, sin perjuicio, de 1200 a 2000 cabezas de ganado, además de cualquier cantidad de tortuga verde.

Búfalo * .—- Inserto este animal bajo la autoridad del Capitán Wright f. Probablemente sea el Bisonte de América. "El buey agrupado, o bisonte salvaje,
(Según Buffon), parece haber habitado
las partes norteñas de América solamente, como Virginia,
Florida, el país de Illinois, Louisiana,
&do. ; porque aunque Hernández lo llama el mexicano
Toro, aprendemos de un pasaje de Antonio de Solís,
que este animal era un extraño en México, "& c. La siguiente es una traducción literal de de Solís del pasaje al que alude Buffon, quien formó su opinión a partir de una copia francesa de la obra".
"El segundo patio de la misma casa, donde el salvaje.
bestias, que habían sido presentadas a Moctezuma,
o tomados por sus cazadores, en fuertes cajas de madera.
"ges, bien arreglados, y bajo cubierta; leones,
Gers, osos, y toda clase de bestias salvajes, los pro-
Conducción de Nueva España; entre los cuales el gran-
La novedad fue la bula mexicana, extraordinaria.
"Curioso, compuesto de varios animales", torcido, con un montón en su espalda, y el
"hombro curvado como un camello, el flanco exiguo,
* Bos Bubalus, Linn,
t Memorias de Wright, p. 15.
La Historia de la conquista, y la Nueva España, por Don Antonio de Solís, Madrid 1684, p. 240.
T

"La cola es grande, y el cuello cubierto de pelo.
como el leon El pie hendido y la frente "armados como un toro, cuya ferocidad imita con Igual actividad y ejecución *. "
Las mulas f, a veces se obtienen de los colonos españoles en el campo; y son más valiosos que cualquier otro ganado en estos países montañosos; y el más utilizado generalmente para el transporte y el molino en todas las fincas montañosas.
Hogs J.: estos animales, cuando son mansos, no difieren en nada de los del mismo tipo, comúnmente vistos en Europa, generalmente criados y criados de la misma manera. El Guinea Hog §, aunque es un tipo pequeño, responde mejor en América, ya que cría un mayor número de cerdos que cualquier otro tipo, y estos son muy ricos y delicados: pero los viejos son tan gordos, que ninguno, excepto los jabalíes, son traídos a la mesa || y Pecarry ^ I ", o cerdo mexicano. Los colmillos de

• Probablemente el animal, que el Capitán Wright llama el Búfalo, no es nada más que el Wild Bull ahora tan numeroso en el continente de América, y que se dice que surgió de un toro y siete vacas que fueron llevadas allí por 'algunos de los primeros conquistadores
. + Equus Asinus Mulus, Linn.
Sus.
Sus Porcus.
Historia Natural de Jamaica de Florida, p. 487 / f Sus Tajassu, Linn,

estas especies apenas se notan cuando se cierra la boca; Las orejas son cortas, ereot, puntiagudas; los ojos se hunden en la cabeza; El cuello es corto y grueso. las cerdas son casi tan grandes como las del erizo, más largas en el cuello y la espalda; En color es canoso, negro, anular con blanco; Desde los hombros hasta el pecho es un collar de color blanco. En tamaño y figura, este animal tiene un parecido imperfecto con el cerdo de China; no tiene cola En la parte posterior de este animal se coloca un orificio glanduloso, que ha proporcionado una creencia muy común de que en esta parte del mismo se encuentra el ombligo. De esta glándula en la parte posterior, se destila constantemente un licor fétido fino, que es la peculiaridad más notable de esta especie. Si se mata en la noche, siempre que se quite la glándula de la espalda y se elimine el licor que secreta, se lava cuidadosamente en el momento de la muerte, la carne del cerdo mexicano se considera una comida agradable y se considera buena, ya sea fresca o fresca. salado. Aunque existen en estado salvaje, son susceptibles de domesticación, pero nada puede superar su estupidez natural. Gruñen con una voz más fuerte y áspera que los cerdos de Asia y Europa; Su principal alimento es el fruto, las semillas y las raíces. pero devorarán con gran avidez las serpientes, los sapos y las lagartijas; y muestran gran destreza al arrancar las pieles de estos reptiles; pero no se revolcan, y engordan, como el cerdo común. Producen una cantidad de crías en cada litro.

ter, y la madre los trata con la ternura y el cuidado solícito de un padre amable.
Waree *, llamado por algunos el cerdo del istmo de Darien; y se ha sugerido una opinión, que puede ser sólo la f corrida de cerdos europeos; son muy feroces: y si no están heridos en ninguna parte principal, generalmente regresan con gran furia sobre el agresor, quien está obligado a trepar a un árbol vecino para evitar la furia de la bestia. El acercamiento de estos animales se puede escuchar en el bosque a una gran distancia, por el ruido fuerte y clamoroso que suelen hacer.
Gibeonita {. — Este es un animal pequeño grandemente
semiduros, aunque algo más grande que las
cerdo. Se encuentra abundantemente en Honduras, y fácilmente
domesticado. La carne de ella se ensalza como un pecu.

delicadeza mentirosa §. Este animal está cerca de dos pies en
longitud ; La forma es gruesa y torpe, y teniendo.
algo parecido al de un cerdo, por lo que
a veces se le ha llamado el cerdo-conejo. los
la cabeza es redonda; el hocico corto y negro; la
mandíbula superior más larga que la inferior; y la división de labios
Ed como el de la liebre: las fosas nasales son grandes, las
* Sus Americensia.
La Honduras de Henderson, p. 124. j Cavia Paca —Mus Paca, Linn. La Honduras de J. Henderson, p. 124.
151
bigotes largos Los ojos grandes y prominentes, y de color marrón; Las orejas son cortas, moderadamente grandes, redondas y desnudas; el cuello grueso el cuerpo es muy regordete, más grande detrás que antes, y cubierto con un pelo grueso, corto y finamente disperso, de color marrón oscuro, más profundo en la espalda: la garganta, el pecho, los lados de las extremidades y el vientre, blanco lúgubre; y en cada lado del cuerpo hay cinco series longitudinales de puntos redondeados, o ligeramente angulares, situados contiguos entre sí. Las piernas son cortas y los pies tienen cinco dedos, cuatro de los cuales están armados con garras fuertes y afiladas; Que en el quinto dedo sea muy pequeño. La cola consiste simplemente en una pequeña proyección cónica, de no más de media pulgada de largo. Se dice que la hembra produce solo un joven al nacer.
Indian Coney * .— Este animal, que tiene algunos
tiempos confundidos con el primero, es del tamaño
del conejo El cuerpo regordete, y más grueso detrás de ellos.
antes de ; La cabeza es bastante pequeña y algo com.
presionado lateralmente hocico largo y bastante afilado; nariz di
video en la punta; y la mandíbula superior más larga que la
más bajo Orejas cortas, anchas, desnudas y redondeadas; cuello
bastante largo, pero grueso; Piernas delgadas, casi desnudas y
negruzco Las patas traseras son más grandes que las anteriores.
y amueblado con solo tres dedos; cola extremadamente
* Cavia Agulu — Mus Aguti, Linn.
152
Cortos, desnudos, ya veces apenas visibles; el conjunto del animal cubierto de pelo duro, fuerte y brillante, en general de un color marrón rojizo con pecas negruzcas; grupa de color naranja. Los autores mencionan tres variedades, a saber. El Agouti menor, o cavia aguh cunicularis; el Agouti más grande, o cavia agouti leporina; El Agouti Americano, Cavia Agouti Americana.

Buffon observa que el agutí tiene el pelo, el gruñido y el apetito voraz del cerdo; y cuando está completamente saciado, esconde el resto de su alimento como el zorro, en diferentes lugares. Se deleita en roer y arruinar todo lo que se acerca. Cuando está irritado, muerde ferozmente; el cabello se erige a lo largo de la espalda y golpea el suelo violentamente con sus patas traseras. No lo hace, señala, cavando hoyos como el conejo, sino que vive en los huecos de los árboles. Las raíces, las papas, los ñames y las frutas, son su principal alimento. Utiliza sus patas delanteras, como la ardilla, para llevar comida a la boca; corre veloz cuesta arriba, o en terreno liso; pero sus patas delanteras son más cortas que sus obstáculos, corre el peligro de caer en un declive. La carne del agutí es casi tan buena como la del conejo, y la piel de una calidad tan duradera, como para formar un excelente cuero superior para los zapatos: la caza de estos animales es un objeto de atención entre los indios. Ve en busca de ellos con perros, o tómalos en trampas; Los nativos también saben cómo seducirlos por whist.

153

Ling o imitando sus gritos, y mata a tantos como les plazca. El joven agutí es fácilmente domado. Cuando están en estado salvaje, generalmente habitan en el bosque, donde la hembra elige las partes más oscuras, y allí prepara un lecho de hojas y pasto para sus crías.Por lo general, produce dos o tres a la vez, y uno o dos días después, los lleva a la boca como a un gato, a un hueco de algún árbol, donde los amamanta por un corto espacio de tiempo, y son Pronto en condiciones de correr y mantenerse por sí mismos. Se multiplican tan rápido como los conejos, produciendo tres, cuatro y, a veces, cinco crías durante cada estación del año. Cuando están en un estado doméstico, nunca se alejan a una gran distancia y siempre regresan a la casa; pero conservan constantemente algo de su disposición salvaje.

Henderson dice, "este animal, en tamaño, forma y
El hábito, es muy parecido a la liebre. No corre, pero
saltos y mientras en el acto de escuchar, resuena.
"sí mismo en las patas traseras, exactamente de la misma manera." La carne es saludable, pero extremadamente "seca *,"

TiGERf, también llamado jaguar ovAmericanTigef, el color de este animal es un brillante rojizo; la parte superior de la cabeza rayada con negro; los lados

La Honduras de Henderson, p. 123 <t Felit   Onea ,

154

bellamente abigarrado con ocollar oblongo irregular
manchas Los muslos y las piernas están abigarrados con negro.
Manchas sin espacios centrales; pecho y vientre
blanquecino Cola no tan larga como el cuerpo, arriba marcado.

con grandes manchas negras de manera irregular, ser

Abajo con manchas más pequeñas. Crece hasta el tamaño de
El lobo, ya veces incluso más grande. La hembra
Se supone que produce solo dos crías en el nacimiento.
El Jaguar "suele cometer los más abiertos y
Atrevidos atropellos sobre las plantaciones de los pobladores.
"Ovejas, cabras y cerdos, son los objetos particulares
"de sus depredaciones. También se dan informes, que
"algunas veces ha atacado al hombre, pero se considera que tales son infundadas; por suerte afortunadamente
sucede, que la reputación establecida de otra manera M para el valor en este animal se encuentra usualmente definida
en este sentido, se ejecuta rápidamente y, por medio de sus garras, asciende a los árboles más altos y lisos, con una facilidad que es inconcebible, cuando se persiguen los cuadrúpedos, que se esfuerzan por escalar.
subiendo los árboles, para efectuar su escape. v
■
Black Tiger f. — Esto se asemeja bastante a la forma casi, excepto en el color, que es oscuro, y en general liso. La garganta, el vientre y el interior de las piernas son cenizas pálidas; El labio superior blanco, y amueblado.
La Honduras de Henderson, p. 120. t Felis Decolor.
355
Ed con bigotes largos, y las cejas plagadas de largos pelos; en cada esquina de la boca hay una mancha negra; Las orejas son puntiagudas y las patas blancas. La cola es del mismo color que el resto del cuerpo. "El tigre negro, que es
considerado mucho el más feroz, pero rara vez se descubre
ed *. "Crece hasta el tamaño de una novilla de un año, y es notable por su fuerza; su forma es bastante delgada. M. de la Borde se refiere a los tigres negros, que frecuentan la orilla del mar y comen los huevos depositados allí por las tortugas. También crían caimanes, lagartijas y peces, ya veces los brotes y hojas tiernas del higo indio.
El gato mexicano, o Ocelot, es común y resulta destructivo para los tipos más pequeños de ganado, como las aves de corral, etc. X Se parece mucho al gato común, pero es tres o cuatro veces su tamaño, mide aproximadamente cuatro pies, y su altura dos pies y medio. En la variedad de sus marcas, así como en los colores, el ocelote es extremadamente hermoso, especialmente el macho. El color general es brillante rojizo en la parte superior, con el pecho, la barriga y la parte inferior de los lados, junto con las extremidades, blanco. Una franja negra se extiende desde la parte superior de la cabeza, a lo largo del
La Honduras de Henderson, p. 121.
Fieltros Pardalis.
La Honduras de Henderson, p. 121.

U
156
De vuelta, al origen de la cola; La frente está manchada de negro, al igual que las piernas; los hombros, la espalda y la grupa están finamente abigarrados con manchas ovadas y bandas longitudinales interrumpidas de un tinte más profundo que el color de fondo, cuyos bordes son negros; los puntos generalmente están marcados en el medio con un solo punto de negro, las rayas con una serie de puntos negros dispuestos a una distancia casi igual entre sí. La cola está diversificada con manchas de forma irregular, y negra en la punta. En la hembra, la piel no es ni tan vívida en color ni tan bella en variedad. El gato mexicano, aunque voraz y feroz, es de naturaleza tímida y tiene tanto miedo a los perros, que cuando es perseguido por ellos, vuela a los bosques por seguridad. Nunca abandona sus lugares de acecho durante el día, ni siquiera en la noche, cuando la luna brilla; es bajo la oscuridad de las noches más oscuras, y cuando el clima es tempestuoso, se aventura hasta las granjas vecinas en busca de presas. Se dice que la hembra tiene alrededor de dos jóvenes en una camada.
Gougouar *, o Puma, y algunas veces llamado el león americano, es la bestia de presa más grande que se sabe que habita en el nuevo continente, mide en longitud a más de cinco pies de la nariz a
* Fieltros Concolw .
157
la cola y la cola midiendo en longitud dos pies y ocho pulgadas. La forma es delgada, el cuerpo es largo y el animal está parado en lo alto de sus piernas. El color predominante es el rojo parduzco pálido, inclinándose en algunas partes a negruzco, especialmente en la parte posterior, que es más oscuro. Este es un animal de gran fuerza y fiereza, que se alimenta de ganado y ciervos; para atacar a lo que, nadará ríos, y estallará a través de los límites de los recintos; a pesar de lo cual, cuando es llevado al cautiverio, se vuelve casi tan suave como el gato común, permitiéndose ser acariciado, e incluso permitiendo que los niños se suban a su espalda. El pelaje es suave; y la carne, que es blanca, es consumida por los indios, que la consideran una excelente comida.
Leopardo * .— Este animal es aproximadamente del tamaño de un galgo, la longitud habitual es de aproximadamente tres pies y medio; La cabeza es pequeña, el cuerpo largo, las orejas cortas y la cola, aproximadamente, veinte pulgadas. El cuerpo es de color marrón rojizo claro arriba, marcado con pequeñas manchas negras redondas, que se dispersan sobre la espalda, los lados, la cabeza y las piernas; el vientre es blanco y la cola está marcada en la parte superior con tres manchas negras grandes. Este animal se distingue particularmente de todos los demás de la misma tribu, al tener la melena en el collar y entre los
Fells Jubala. U 2
158

hombros, un personaje que ningún otro animal de este género es conocido por poseer; los pelos que constituyen el
Las melenas miden alrededor de cinco pulgadas de largo y son lo suficientemente copiosas como para distinguirlas.
Ciervo * .— Esta especie es del tamaño del Roebuck común o europeo, y de color rojizo, pero cuando es joven, a menudo se la mancha de blanco. Los cuernos son gruesos, fuertes y robustos; se inclinan hacia delante, miden aproximadamente diez pulgadas de largo y se encuentran trifurcadas en la parte superior, pero a veces varían en el número de procesos. La cabeza es grande; Ojos grandes y brillantes, y el cuello grueso. "La carne de este animal. se encuentra siempre muy pobre, lo que puede
Lo más probable es que se atribuya a los muy acosados.
La vida es una criatura tan tímida e inofensiva que se ve obligada a
". Los venados son muy numerosos en este país, y la caza de ellos es una de las ocupaciones favoritas de los indios. En las provincias vecinas de Guatemala, se dice que cuando los indios han matado a un venado, lo dejan Él, en el bosque o en algún agujero, cubierto de hojas durante aproximadamente una semana, hasta que apesta y se llena de gusanos: luego lo llevan a casa, lo cortan.
Articulaciones, lo herven con una hierba que crece.
"Cervus Mexicanus.
Recuento de Henderson del asentamiento británico de Honduras «, pág. 122.
159
allí, y se parece mucho a Tanzy, que lo endulza de nuevo y hace que la carne se vuelva tierna y blanca como un trozo de pavo. Así parboiled, cuelgan las articulaciones en el humo por un tiempo, y luego lo hierven de nuevo, cuando lo comen, que comúnmente se viste con pimienta india: se encuentra que come blanco y corto; y este es el venado de los nativos *.
El antílope f, o Gazelle, es una criatura pequeña y hermosa, aproximadamente la mitad del tamaño del ciervo f. Los istas naturales afirman que ninguna de las numerosas especies de este género se encuentra en América; se limitan principalmente a Asia y África, que habitan en las regiones más cálidas del Viejo Mundo o en las zonas templadas cercanas a los trópicos. "Si el animal en cuestión, sin embargo, y
que en este país no es conocido por ningún otro
nombre, no seas miembro de esta tribu, podría ser
Difícil señalar a qué otra clase debería
pertenecer adecuadamente. El parecido, en la medida en que se
Se puede confiar en la inscripción, es en todos los aspectos
esencialmente el mismo §. "Lo siguiente es el de
inscripción de las Dorcas, la especie de antílope,
Una nueva encuesta de las Indias Occidentales, & c. por Thomas Gage, Londres, 1648, p. 143.

T Antilope Dorcas, Linn.
% Honduras de Henderson, p. 122. § Ibid.
160
Se supone que habita en este país. Tiene sus cuernos, que miden aproximadamente 12 pulgadas de largo y están rodeados por 13 anillos prominentes, doblados en forma de lira; las partes superiores del cuerpo son de color marrón rojizo, las partes inferiores y las nalgas son blancas, y ambas están divididas por una línea oscura a lo largo de los lados; las rodillas amuebladas con un cepillo largo o mechón de pelo; La cola es corta, recubierta de largos pelos negros, y blanca debajo. Este animal es aproximadamente la mitad del tamaño de un ciervo en barbecho: va en bandadas grandes, se doma fácilmente, aunque es naturalmente muy tímido, y su carne se considera una comida excelente.
El Sr. Pennant, en la Sinopsis de los cuadrúpedos, dice: "Como aparece un acuerdo general en la naturaleza de las especies que forman este gran género".
(Capra), evitará repeticiones innecesarias para ob-
Servir, que los antílopes sean animales generalmente de
Una marca más elegante y activa; de un inquieto y
disposición tímida; extremadamente vigilante de gran
vivacidad notablemente rápido y ágil, y la mayoría

"De sus ataduras tan ligeras, tan elásticas, como para golpear.
"El espectador con asombro". - "Antílopes.
"Generalmente residen en países montañosos, aunque algunos
"habitan las llanuras; a menudo brotan como las cabras;
"y se alimentan de los brotes tiernos de los árboles, que
"les da a su carne un sabor excelente. Esto es para
"ser entendido de los tomados en la persecución; para
los que se engordan en las casas son mucho menos de-
licencioso Se dice que la carne de algunas especies tiene sabor.
161
de almizcle, que tal vez depende de las cualidades
de las plantas de las que se alimentan. "- * -
"Este prefacio fue pensado necesario, para apuntar
la diferencia en la naturaleza entre esto y el
Goatkind, con el que la mayoría de los escritores sistemáticos han
Clasificaron los antílopes; pero el antílope forma un
género intermedio, un eslabón entre la cabra y
El venado, coincidiendo con el primero en la textura.
"de los cuernos, que tienen un núcleo en ellos, y" nunca se lanzan; y con este último en elegancia y "rapidez *".

Armadillo f .—- Aquí se encuentran tres especies de este curioso animal; Las tres, ocho y nueve bandas. Los armadillos son de una disposición suave, y habitan retiros subterráneos o hileras, que fácilmente excavan por medio de sus garras grandes y fuertes. Se dice que se alimentan de raíces, melones, ñames, granos, carne, insectos y gusanos; una opinión, dice Henderson, que en cierto grado ha sido contradicha por la observación%. El armadillo forma otro lujo de la mesa en este país. Molina dice, la carne es más delicada que la del conejillo de indias; Sin embargo, solo los jóvenes armadillos son solicitados, ya que a medida que envejecen, la carne adquiere un fuerte olor a almizcle, que renueva.

• Sinopsis del banderín de cuadrúpedos.

La Honduras de X Henderson, p- 126.

t Dasypus.

162

Les resulta muy desagradable. Todas las especies son fácilmente domesticadas, y son un animalito muy inofensivo. Pero en este estado raras veces existen; una circunstancia que se considera principalmente debida a la dificultad de proporcionarles el tipo de alimento al que están acostumbrados, y que consiste principalmente en los insectos que se encuentran en las raíces en descomposición de los árboles *.Daremos una breve descripción de cada especie según el número de bandas.

Armadillo de tres bandas f.: Esta especie, el Tatu Apara de Marcgrave, es una de las especies más elegantes del armadillo; Su color es un blanco amarillento claro; La cabeza, los hombros y la parte posterior del cuerpo están recubiertos con divisiones hexagonales regulares, tachonadas o tuberculosas en la superficie, y las zonas del cuerpo son extremadamente distintas; La cola es gruesa y corta; las piernas están cubiertas con divisiones o segmentos hexagonales, similares a los de los hombros, pero más pequeños; las orejas son bastante grandes; y las garras más pequeñas que en la mayoría de las otras especies. Marcgrave dice que cuando la criatura se acuesta para dormir o cuando es tocada por cualquier persona, junta sus pies, pone su cabeza debajo de su barriga y hace que todo el cuerpo lo haga.

La Honduras de Henderson, p. 125. t Dasypus Tricinclus, Linn.

183

perfectamente redondo, que tiene más la apariencia de una concha de mar que de un animal de tierra.

Armadillo de ocho bandas * .— Este armadillo tiene orejas verticales, dos pulgadas de largo; la cabeza es pequeña, el hocico afilado, las orejas erectas y los ojos pequeños y negros; hay cuatro dedos en la parte delantera y cinco en las patas traseras; la cabeza está cubierta con un casco, los hombros y la grupa con dos escudos, y el cuerpo con una coraza, compuesta por ocho bandas móviles, conectadas entre sí y con los dos escudos por nueve uniones de piel flexible. La cola también está cubierta con ocho anillos de corteza móviles y nueve uniones de piel flexible. El color de la coraza en la parte posterior es de un gris

hierro, y los flancos y la cola son de un gris blanquecino mezclado con manchas de hierro gris. El vientre está cubierto con una piel granulada, blanquecina, entremezclada con algunos pelos f. La corteza no es muy dura porque el disparo más pequeño lo perfora y mata al animal, cuya carne es blanca y se considera deliciosa.
Armadillo de nueve bandas. Esta especie tiene
orejas largas. La corteza en los hombros y la grupa está marcada con figuras hexangulares. Hay nueve
Dasypus Odocinctus , Linn. + Buffon.
X datypus   Novcmcinctus , Linn.
X
164
Bandas en los laterales, distinguidas por marcas cuneiformes transversales. El pecho y el vientre están cubiertos de pelos largos. Hay cuatro dedos en las patas delanteras y cinco en la parte trasera. La cola es larga y afilada. La longitud del animal entero es de tres pies *.
Buffon es de la opinión, que el armadillo de nueve bandas no es
especies distintas de las ocho bandas; porque, en cualquier otro aspecto, parecen tener un parecido perfecto entre sí. Por lo tanto, supone que el número de bandas, en esta especie, no constituye una diferencia específica, sino una diferencia sexual: la banda de ocho bandas que él concibe es la masculina. El Dr. Shaw, en sus comentarios sobre las variaciones que tienen lugar en el armadillo de nueve bandas, es de la misma opinión que Buffon. No es improbable que un mayor número de filas y de bandas pueda ser necesario para facilitar la gestación y el parto de las hembras f. La carne de esta especie es delicada.
Quash J.: este animal también es un habitante de esta parte de América. Es considerado de la misma especie que el célebre Ichneumon, y como ese animal singular es destructivo de la mayoría de los bichos §. Alimenta gusanos de aceite, insectos y frutas, y es
Sinopsis del banderín de cuadrúpedos. t Buffon.
Viverra Quasje.
La Honduras de Henderson, p. 126.
165
Se dice que es fétido. Cada vez que el Quash hace un ataque, golpea con sus dientes en lugar de mordeduras, y siempre lacera en el grado más severo. Un perro de la mejor raza y coraje, una vez herido. por este animal, rara vez lo enfrentará de nuevo *.
Anteater. — Hay dos tipos de este animal que se encuentra en el país, el Little Anteater y el Striped Ant Eater. Henderson dice, estos animales son fácilmente domesticados; pero son perezosos y estúpidos, generalmente duermen todo el día y vagan por la noche f. Los animales de este género viven completamente de insectos, más particularmente de los diferentes tipos de hormigas; para obtener cuál, extienden su lengua, que es de una longitud muy grande, y de forma redondeada o con forma de gusano, en los nidos de estos insectos; y cuando, mediante la humedad viscosa con la que está cubierto, se asegura un

número suficiente, se retraen repentinamente en la boca y se los tragan. Estos animales no tienen dientes; aunque Broussonnet ha observado que tienen ciertos huesos o procesos, no muy diferentes a los dientes, situados en lo profundo de la entrada de la garganta o esófago; O mejor dicho, según Camper, en el extremo inferior de las mandíbulas.

Cuenta de Henderson de los asentamientos británicos en Honduras, p. 126.

t ibid.

X 3

Little Ant Eater * .— Este animal tiene una nariz cónica, inclinándose un poco hacia abajo; Orejas pequeñas, escondidas en el pelaje; Dos garras enganchadas en las patas delanteras. La cabeza, el cuerpo, las extremidades y la parte superior de los lados de la cola están cubiertos por un pelo largo, suave y sedoso, o más bien lana, de un color marrón amarillento. La longitud de la nariz a la cola es de siete pulgadas y media, y la de la cola de ocho y media; Las últimas cuatro pulgadas de las cuales, en el lado superior, están desnudas. La cola es gruesa en la base y se estrecha a un punto f. El vello del cuerpo es de aproximadamente nueve pulgadas de largo, suave y de un color brillante, siendo una mezcla de rojo, con un amarillo brillante J.

Comedor de hormigas rayadas §. — Esta especie se distingue por tener cinco dedos en las patas delanteras; La cola es larga, plana y totalmente cubierta de pelo. Tiene aproximadamente trece pulgadas de largo y diez de alto.

Opossum ||. — Este animal es la suma Merian Opos de Buffon, y probablemente el Manitou de Jamaica. Tiene orejas largas, afiladas y puntiagudas; Cabeza y parte superior del cuerpo, de color marrón amarillento; el vientre blanco, teñido de amarillo;

• Myrmecopkaga Didaetyla , Linn,

Sinops del banderín. Cuadrante pag. 333.% Buffon.

Myrmecopkaga PetUadactyla .

|| Didelpkh Dorsigera, Linn.

las patas delanteras divididas en cinco timbres; el obstáculo en cuatro y un pulgar, cada uno equipado con clavos planos; Cola muy larga, delgada, y excepto en la base, bastante desnuda *. Sobre la cola del macho, que está desnuda, y de un color rojo pálido, hay manchas rojas oscuras, que no aparecen en la cola de la hembra. Los crías de estos animales gruñen de la misma manera que un cerdo. Las hembras producen cinco o seis en una camada. Los jóvenes se montan en la espalda de la madre y se adhieren firmemente con sus colas torcidas alrededor de la de ella. En esta situación, ella los lleva con gran agilidad y seguridad f. Debajo del vientre de la mujer hay una bolsa, en la que recibe y protege a sus crías. Cuando están asustados o perseguidos, los jóvenes vuelan instantáneamente a este receptáculo del padre, que puede cerrarse o abrirse a voluntad. Edward Tyson, quien diseccionó el zócalo femenino con gran precisión, describe así la bolsa. Debajo de la barriga

de la hembra había una abertura de aproximadamente dos o tres pulgadas de largo, formada por dos pliegues de piel, que formaban una bolsa delgada cubierta de cabello internamente. Esta bolsa contenía las tetinas. Los jóvenes, tan pronto como aparecen, van a esta bolsa para chupar a la madre y adquieren un hábito tan fuerte de ocultarse que, después de

• Penn. Syndps. Cuadrante pag. 210.

t Buffon. % Honduras de Henderson, p. 127.

llegando a un tamaño considerable, continúan

Refugio en la bolsa, siempre que estén alarmados. Esta bolsa el animal puede abrir o 6hut a placer, que se realiza por medio de varios músculos, y dos huesos, [que son peculiares al oposum. Estos dos huesos se colocan delante del pubis, al que están unidos por su base.Tienen aproximadamente dos pulgadas de largo, y disminuyen gradualmente en grosor desde la base hasta la extremidad, y sirven como punto de apoyo a los músculos que abren la bolsa. Los antagonistas de estos músculos cierran la bolsa tan cerca, que, en el animal vivo, no se puede ver, a menos que cuando los dedos se dilaten por la fuerza: En el interior de la bolsa hay una serie de glándulas que secretan una sustancia amarillenta de Un olor tan desagradable, que infecta todo el cuerpo del animal. Esta materia, sin embargo, cuando se seca, no solo pierde su olor desagradable, sino que adquiere un perfume que puede compararse con el del almizcle.

Mapache * .— Este animal tiene una nariz puntiaguda negra; mandíbula superior más larga; Orejas cortas y redondeadas; Ojos rodeados de dos grandes manchas de negro; desde la frente hasta la nariz una línea oscura; Rostro, mejillas y mentón, blanco. Parte superior del cuerpo cubierta de pelo, color ceniza en la raíz; Ursus Lolor blanquecino , Linn. #

en el medio, y con punta negra; dedos negros, y bastante divididos *. Este animal es extremadamente común y muy destructivo para los jardines, las aves de corral, y c.f. El mapache era común en Jamaica en la época de Sloane, quien observa que fue consumido por todo tipo de personas. Se alimenta de verduras, pero también es muy aficionado a los huevos, e incluso se apodera de las aves si puede

atraparlos: en aguas bajas se alimenta mucho de las ostras, observando su apertura, y con su pata arrebatando el pez. Es cazado por su piel; la piel, siguiente

A la del castor, siendo excelente para hacer sombreros. v

El zorro gris J. — Se dice que este animal es un nativo de las partes montañosas; pero si es así, debe ser raro §. Este animal, entiendo, es el Canis Argeniatus de Shaw, o el Canis Thous of Linnaeus; se sabe que el primero habita en Luisiana y el segundo, Surinam.

Pequeña ardilla roja ||. Este animal es extremadamente numeroso, y probablemente es de la misma especie que la ardilla de Cayena **, que tiene una

• Penn. Sinopsis Cuadrante pag. 190.

t Honduras de Henderson, p. 127.
Vtdpes .
La Honduras de Henderson, p. 127.
Sciurus.
La Honduras de Henderson, p. 127.
• * Sciurus Guajanensis. ,
170
pequeño cuerpo rojizo; vive solitario en los árboles; se alimenta de semillas; Es naturalmente muy feroz, pero puede ser domesticado; y da a luz dos jóvenes una vez al año; es del tamaño de una rata.
Puerco espín mexicano * .— Este animal tiene una cola larga; Cuatro dedos en las patas traseras, las espinas casi ocultas entre el pelo largo; el cuerpo de un color oscuro; mide unos dieciocho pulgadas de largo; La cola de nueve pulgadas. El puercoespín se toma con frecuencia en las afueras y en las diferentes plantaciones. La carne de este animal es muy elogiada por los negros, por quienes es buscada como una delicadeza peculiar f. Según Pennant, vive de las frutas de verano y puede ser fácilmente domesticado. Añade que los indios pulverizan las púas y dicen que son muy eficaces en los casos de grava; también los aplican enteros a la frente, donde se dice que están aquí hasta que se llenan de sangre, y luego los dejan caer: de esta manera aliviarán el dolor de cabeza más violento.
Mountain Cow J. — Este animal es del tamaño de un ternero joven, o una novilla, y en forma se aproxima un poco a la figura del cerdo y la espalda arqueada; su cabeza es más gruesa que la de un cerdo, y termina en
"Hystrix Mexicana.
La Honduras de Henderson, p, 1 ^ 27. J Tapir Americanus, Linn.
171
una cresta aguda en la parte superior; y el macho tiene un hocico, di una especie de probóscide que cuelga sobre la abertura de la boca, en la cual tiene un músculo muy fuerte, que sirve para retraerlo por placer; la nariz de la hembra está desprovista de la probóscide, y las mandíbulas son de igual longitud; sus ojos son pequeños, y muy parecidos a los del cerdo; Sus orejas redondeadas, bordeadas de blanco;y éstos puede sacar adelante por placer; sus patas son gruesas, y no más largas que las del cerdo; sus cascos delanteros se dividen en tres porciones, y una especie de cascos falsos detrás; pero los contratados tienen solo las tres partes; Su cola es muy pequeña; La piel es dura y sólida. y el pelo corto, y de un color marrón pálido, y cuando era joven, variado con manchas blancas; y a lo largo del cuello es una melena erizada, una pulgada y media de alto. Tiene diez dientes cortantes y un número igual de amoladores en cada mandíbula, un personaje que lo separa por completo del tipo buey, y de todos los demás animales rumiantes *. Él vive de plantas y raíces, y nunca usa sus armas contra otros animales. Su disposición es tan suave y tímida, que rechaza todas las hostilidades y vuela de todos los peligros. A pesar de que sus piernas

son cortas y su cuerpo pesado, corre muy rápido y nada mejor que corre. La textura de su piel es tan estrecha y firme, que a menudo resiste una bola de mosquete. Su carne es tosca e insípida, pero es comida por los indios f. Se dice que se hace

* Buffon. t ibid.

Y

Doméstica en algunas partes de la Guayana. Cuando es atacado por perros hace una vigorosa resistencia. El tapir no produce más que un joven al nacer, del cual es muy cuidadoso, lo lleva a una edad temprana al mar y le indica que nade. Este animal es un habitante de los bosques más gruesos y retirados en el vecindario de ríos y arroyos. "Eso" nada, bucea y se considera que posee el pro-

"perty de caminar bajo el agua. Puede
"frecuentemente se remontan en las arenas por los grandes,
"Impresión plana, y casi redonda de sus pies. Como
"Este animal evita cautelosamente el día, es mas
"rara vez se reunió con. A veces, sin embargo, como el
el viajero sigue su curso por los ríos distantes,
y cuando se hace poco ruido, se sorprende de
las orillas y los disparos *. "El capitán Henderson confirma lo que se ha observado anteriormente, de que la carne del tapir es sumamente gruesa y de rango. Sin embargo, se dice que los pies y la parte posterior del cuello son tolerables.

Mono f. — Esta tribu es muy numerosa, y la especie es variada; aunque se limita, se cree, exclusivamente a las clases que los naturalistas han denominado Sajous y Sagoins%. El pie

Cuenta de Henderson del asentamiento británico de Honduras, p. 128.

t shniu . % Honduras de Henderson, p. 129.

de ambos están construidos casi de la misma manera que los de los simios, los babuinos y los monos. Pero se diferencian de los simios por tener colas. Se diferencian de los babuinos por la falta de bolsas en las mejillas y las callosidades en sus nalgas. En fin, se diferencian de los monos, babuinos y monos, al tener la porción entre sus fosas nasales muy ancha y gruesa, y las aberturas colocadas a un lado, y no debajo de la nariz. Por lo tanto, los sapajous y los sa-goins difieren no solo específicamente, sino también genéricamente, de los simios, babuinos y monos. Cuando se comparan entre sí, también encontramos que difieren en caracteres genéricos; porque todos los sapajous tienencolas de cola de silo , que están construidas de tal manera que los animales pueden usarlas como dedos para agarrar objetos. Esta parte inferior de la cola, que se doblan, se extienden, se enrosca o se despliega con gusto, y por la extremidad de la cual se suspenden en las ramas de los árboles,

generalmente está desprovista de pelo y se cubre con una piel suave. 'Las colas de todos los sabios, por el contrario, son proporcionalmente más largas que las de los sapajous, y son rectas, flácidas y totalmente cubiertas de pelo, por lo que no pueden usar la cola para sujetar objetos, ni para suspender sí mismos. Esta diferencia sola es suficiente para distinguir un sapajou de unsagoin *. El Mono Cornudo, Marrón y Capuchino, son los tipos más

* Buffon.

Frecuentemente se reunían en el bosque de honduras. Lo último es muy común, y es un animalito juguetón y suave *.

-

Horned, Monkey f. — Este animal se distingue fácilmente de otros sajous y sapajous, por los dos racimos de pelos negros, como los cuernos, a los lados de la corona de la cabeza, que tienen dieciséis líneas de largo: son dos pulgadas y tres líneas distantes unos de otros en las puntas.

Este animal mide catorce pulgadas desde el final de la nariz hasta el origen de la cola; Su cabeza es oblonga y su hocico grueso, y cubierto con pelos de un blanco sucio. El final de la nariz es grueso. La cola mide catorce pulgadas de largo, termina en un punto y está cubierta de pelos negros. La parte posterior es de un color rojizo mezclado con marrón y gris, así como la superficie exterior de los muslos, que son grisáceas en su interior. Hay una raya marrón en el cuello y la espalda, que continúa hasta la cola. El pelo en los flancos es de color rojizo profundo, como también lo es el vientre; pero el leonado es más claro, o amarillento en los brazos, desde el hombro hasta la muñeca, así como en el cuello y parte del pecho. Debajo de la tawnya clara del antebrazo, o la pata delantera, hay pelos negros mezclados con rojizos: los de la frente, las mejillas,

Honduras de Henderson, p, l2g. t Simla Faluauus, león.

y los lados de la cabeza, son blanquecinos, con algunos tonos de tawny. Las orejas son grandes y desnudas; El pelo en la parte superior de los pies y las manos es negro. El pulgar es plano y todos los clavos aparecen en forma de ranura *.

Brown Monkey f. — Este es el Sapajou Marrón, o Sajou de Buffon. Está sin barba; El cuerpo es marrón, los pies son negros.

Mono capuchino J. — Este animal tiene una cabeza redonda y una cara corta de color carne, con un poco hacia abajo; Cabello en la frente, más o menos alto y erecto en diferentes sujetos; La parte superior de la cabeza es negra y oscura, el pelo bastante largo, la parte posterior del cuello y la mitad de la espalda, cubierta con largos pelos oscuros; El resto de la espalda y las extremidades de un marrón rojizo; Manos y pies cubiertos con una gran piel; Cola más larga que la cabeza y el cuerpo, y con frecuencia sobre los hombros; el pelo es muy

largo, de color marrón oscuro, y parece muy espeso de principio a fin §. Es suave, dócil, tímido; Camina sobre sus talones, y no salta.Tiene una voz que llora, y repele a sus enemigos con una especie de aullido. Cuando esté enojado, gritará como un cachorro; lleva su cola

* Buffon. Simia Apella.

§ Peun. Sinopsis Cuadrante pag. 126.

j simia capucina

enrollado en espiral, que a menudo se enrolla alrededor del cuello; huele a almizcle.

Mono de Honduras. El Capitán Henderson menciona una de las 6 especies de monos que se encuentran en esta parte del mundo, que él cree que pueden haber pasado por alto. "En tamaño y forma, se asemeja a la
Apella y la hembra, en la cual la diferencia característica parece existir más fuertemente, es "peculiarmente denotado por un apendiente carnoso suelto
membrana, que con frecuencia ocasiona su sexo a
estar equivocado *. "

Nutria f. — Este animal es de una especie anfibia.
Ture, viviendo más en el agua que en la tierra. Eso
Parece que este animal anfibio es tan grande como una
perro de tamaño mediano que la parte superior de su cabeza es redonda.
como la del gato; que su hocico es algo
Largo, como el del perro. que tiene los dientes
y bigotes de un gato; pequeños ojos negros redondos;
Orejas redondeadas, y colocadas bajas; cinco dedos en cada uno
pie, con los pulgares más cortos que los otros dedos,
que están todos armados con afiladas garras marrones. los
La cola es tan larga como las patas traseras; el pelo es bonito
corto, y muy suave J. Hay una especie encontrada en
Los ríos de América del Sur, cuyo pelaje es extremo.

* Honduras de Henderson, p. 130.

Lutra Marina, Linn.

J Buffon.

Muy suave y muy fino; las patas traseras se asemejan a las de la foca, los dedos de los pies están conectados por una membrana granulada fuerte, con una piel que bordea el dedo del pie hacia afuera, como en algunas de las aves acuáticas; La cola es corta, ancha, deprimida y apuntada hacia el final. Se ha encontrado que la nutria marina pesa 70 u 80 libras. Se alimenta de cangrejos y peces; pero también puede ser alimentado con harina de mandioca diluida en agua. Su piel hace un buen pelaje; y, aunque vive principalmente de peces, su

carne es muy buena, sana y no tiene mal sabor *. Un gran número de nutrias marinas se encuentran en la costa noroeste de América; Sus pieles son extremadamente valiosas y se venden en grandes cantidades a los chinos. Algunos de ellos pesarán de catorce a veinticinco libras cada uno.
Manati f. Este animal ha sido considerado como el límite entre cuadrúpedos y peces. El manati, que no es ni cuadrúpedo ni ballena, retiene las dos patas delanteras, o más bien las manos, de la primera. Pero las patas traseras, que en el sello y la morsa, están incluidas casi por completo en el cuerpo, y mucho más contraídas, se eliminan totalmente en el manati. En lugar de dos pies cortos, y una cola aún más corta, que los wakus
• Botón. Trichecus .

lleva en una dirección horizontal, el manati tiene solo una cola grande, que se extiende como un abanico, en la misma dirección *. La piel es muy gruesa, negra y llena de desigualdades, como la corteza de roble, y es tan dura como escasa para cortarla con un hacha, y no tiene pelos. Debajo de la piel hay una grasa espesa, que sabe a aceite de almendras. La carne es más gruesa que la carne de res, y pronto no se pudrirá. Los jóvenes saben a ternera. La piel se usa para zapatos, y para cubrir los costados de los barcos f. " Los El macho y la hembra de esta especie de animal se encuentran generalmente juntos; y mientras se divierten en la superficie de las diferentes lagunas, son frecuentemente destruidas por el arpón o el dardo, en cuyo uso los esclavos del asentamiento y los indios de la vecina nación de Mosquitos son
maravillosamente diestro El extraordinario tamaño de esta singular producción también ha sido comentado. Su carne es particularmente admirada, y pensada como la mejor ternera. La cola, que forma la parte más valiosa del Manatí, después de haber estado algunos días en un pepinillo preparado para ella con especias, etc., y haber comido frío, es un "descubrimiento del que Apicio pudo haber estado" orgulloso. que el paladar discriminador de
"Heliogabalus habría pensado justamente en el derecho
* Buflbn . t Penn. Sinopsis Cuadrante pag. 355.

a la recompensa más distinguida *. "Hay dos especies de este animal encontrado aquí, el gran Manatí de las Indias Occidentales f, y el pequeño Manati X, el primero nunca abandona el mar, pero este último prefiere las aguas dulces, y sube. los ríos a una gran distancia. Los navegantes están de acuerdo en decir que el pequeño manatí americano no se alimenta completamente de las hierbas que crecen bajo el agua, sino que también frustra a los que están en las orillas, cuando puede alcanzarlas, extendiendo su cabeza sin dejar el agua por completo, ya que no puede caminar sobre la tierra más que los otros manatis, ni siquiera gatear §. Este animal es comúnmente de diez a quince pies de largo, enorme y difícil de manejar, y pesa de doce a quince. cien de peso

{Cuenta de Henderson de la Liquidación británica de Hcnw tluras, p. 133. Trichecus Austraks.§ Buffon.J 'trichectu Manatns, Linn,}
Pavo salvaje: esta ave no se diferencia del género doméstico, excepto que son mucho más grandes y más negras; Tienen las mismas disposiciones, los mismos hábitos naturales y la misma estupidez. Se posan en el bosque sobre las ramas secas; y cuando uno cae por un tiro, el resto no se siente intimidado por el informe, pero todos continúan seguros en la misma posición. Según Hernandes, su carne, aunque agradable de comer, es más dura y no tan delicada como la de los pavos domesticados; pero son el doble de grandes f. Otro autor dice que la carne del pavo salvaje es preferible a la del domesticado, pero más roja. Los pavos salvajes son de un color lúgubre uniforme; y rara vez pesan más de treinta libras.
En esta parte del continente, el pavo es habitual.
Descubierto en el más grueso y más secuestrado.
"recesos del bosque. Rara vez se puede tomar
"vivo, y cuando se toma así, rara vez se conoce
** Para existir en cualquier momento. En las partes norteñas de
* América es gregaria; pero en el barrio-
"campana de Honduras, no se ve a menudo en la comunidad
Empresa de más de un asociado. Los huevos de este ave * frecuentemente han sido sacados del nido,
" Melcagris Gallopavo. T BufFon.
181
'.' y * colocados bajo la gallina doméstica de la especie 6atne , y eclosionaron; pero los jóvenes producidos de esta manera rara vez viven, y si no están confinados, desaparecen invariablemente, en búsqueda, como se supone, de lugares más agradables. salvaje.
El pavo, cuando está sorprendido, corre a la velocidad de prpdigipus , y si se lo persigue, toma las alas y se asoma a la cima del próximo árbol alto. Los indios hacen fanáticos de la cola del pavo, y también. tejen las redes internas de sus plumas con hilo, o la corteza de la mora, en una elegante ropa; Aparece rico y brillante, y tan fino como
pelusa de seda. En Louisiana, los franceses fueron wppf para hacer paraguas por el cruce de cuatro de las 4 colas. Los pavos son nativos de América y, por supuesto, desconocidos para los antiguos. El honorable Daines Barrington publicó un ensayo, en el que intenta demostrar, que el pavo se conocía antes del descubrimiento de América; pero esto ha sido completamente refutado y el Sr. Pennant tiene esta
Aplanó el punto por una inducción elaborada de va
Particularidades en la historia de estas aves.
Ya que no son nativos de Europa, Asls,
ni africa ... ^ '.
Curassow f .—- Esta ave es del tamaño y hace del pavo, pero las patas son más largas y la cola es fiae.

* Honduras de Henderson, p. 137. t Crax.

Z 3

Más estrecho y más producido. Tiene una muy hermosa cresta de plumas rizadas a lo largo de la corona de la cabeza; son algo así como aquellos en la cola de un dragón, y se elevan sucesivamente uno tras otro en dos rangos, que están casi entremezclados. los
la piel está bastante suelta sobre la cabeza, y continúa así en la parte más gruesa del pico, donde generalmente es de color amarillo: el ojo está lleno, redondo y negruzco *. Linneo describe al macho y fe
El macho como dos especies distintas, la primera bajo el nombre
de alector, la otra rubra. Hay un respeto
en el cual esta ave se diferencia materialmente del orden generalmente establecido de la naturaleza, encontrándose al macho muy inferior en tamaño y plumaje a la fe
macho f. El macho es del tamaño de un pavo pequeño; el plumaje general es negro profundo, con solo unas pocas plumas blancas y suaves en la parte inferior del vientre; Las piernas son fuertes y de color marrón oscuro. La hembra es más grande que el macho; el pico color ceniza; la cabeza con cresta como en el otro sexo; Las plumas blancas con rasgaduras negras. La cabeza y la parte posterior del cuello son de color ceniza, o de color chocolate intenso, con manchas variadas de color blanco y negro en el cuello y los piñones
4 La parte delantera de

Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 470. t Henderson's Honduras, p. 138.
t ibid.

El cuello, y resto del plumaje, de color marrón rojizo; cola lisa y negra oscura; patas marrones Estas aves pronto se domestican perfectamente y se alimentan familiarmente con las aves de corral, etc. *. Su carne es blanca, aunque bastante seca; pero cuando se mantiene un tiempo suficiente, es agradable comer.

Quam f. — El color predominante del plumaje.
De esta ave es de color negro mezclado con marrón, pero con
diferentes reflexiones, y algunas rayas blancas en el
Cuello, pecho, vientre, y -c. ; las piernas son de un brillo
En apariencia roja esta ave tiene poco que recomendar.
repararlo, pero se busca con entusiasmo a causa de la
La delicadeza de su carne, que es igual a la del faisán. Se dice que se detiene fácilmente, y parece sensible a ser notado. En estado salvaje

Pasa la noche en los árboles más altos: cuando está domesticada, se posa en la parte superior de las casas. Tiene dos gritos distintos; Una muy débil, parecida a la de un pavo; el otro más fuerte y quejumbroso, que parece indicar hambre o dolor. La carne del Quam es excelente carne.
Co ^ apRicoT. — Esta ave es probablemente el Chacamcl
"Honduras de Henderson, p. 139.
Penehpe Cristana .— Mekagris Crislaia , Linn.
Buffon.
§ Honduras de Henderson, p. 1S9 «
184
de Buffan tomado de su nombre mexicano Chachalaca- * melt, que en la lengua mexicana significa el pájaro que llora. Esta ave es muy admirada por la delicadeza de su carne.
Perdiz mexicana * .— Esta ave es bastante común en el vecindario de Honduras, y en tamaño, forma y color y disposición de sus plumas, se parece mucho a la Guinea-gallina f. Esta ave también tiene cierta semejanza con la perdiz roja, en el color de su plumaje, de su pico, y de sus patas 5, su cuerpo tiene una mezcla de marrón, gris claro y brillante; la parte inferior de sus alas es de color rojo ceniza, la parte superior está moteada con manchas blancas y brillantes, como también la cabeza y el cuello f.
Codorniz §.- En temporadas particulares, esta ave se encuentra en abundancia en los pinares y ofrece una diversión considerable para el deportista ||.
Dove ^ f. <- Pocas especies se propagan tan generalmente como
los de las palomas; Para, tener un muy poderoso.
Ala y vuelo bien soportado, pueden fácilmente por
Forma viajes muy lejanos La paloma parda.
• Tetrao Ncevius .— Ocoeolin , Buffon.
La Honduras de Henderson, p. 140.
Buffon.
Verdix Mexicana.— Tetrao Mexicanus.
La Honduras de Henderson, p. 140.
H columba. ** Buffori .
185
de Nueva España, mencionada por Hernández bajo el nombre de Mexicaii Cehbilet *, que esencialmente es marrón, eximiendo el pecho y la punta de las alas, que son blancas * parece ser solo una variedad del Bisset. Sus ojos están rodeados por una piel de color rojo brillante, su iris negro; sus patas rojas * Hie una mencionada por el mismo autor con el nombre Hmlotlf, que es de color marrón marcado con manchas negras * es probablemente una variedad de las anteriores, ocasionadas por la diferencia de edad o sexo. Otro del mismo país denominado KucaheMotl.%, Que es azul en las partes superiores y rojo en el

pecho y la barriga * es quizás solo una variedad de la paloma silvestre europea §.
Henderson dice que la Paloma es común en el asentamiento británico de Balise.
Wood Pigeon <([. ^ - Este ave también es muy abundante *** Los pájaros que los habitantes de las islas americanas llaman palomas de madera (sRanrier '), son los auténticos Bissets europeos. Son migratorios; nunca se detendrán por mucho tiempo. Un lugar. Siguen los cultivos que maduran no al mismo tiempo en todos los

• Cduuiba Mexicana. fXJblumba Ntxvitt ,
* Columbia Ceerwela . § Buflbh .
fj Henderson's Honduras, p. 140.
Columba caribcea .
** Honduras de Henderson, p. HO.
186
diferentes partes de las islas. Se posan en los árboles más altos, en los que se reproducen dos o tres veces al año. Cuando comen buen grano son muy gordos, y saben tan bien como las palomas de Europa; pero aquellos que se alimentan de semillas amargas, como las de losAcomas , son tan amargas como el hollín *. La Columba Caribsea es un ave del tamaño de una paloma, y es muy apreciada por la comida, que las aves de las Indias Occidentales venden para la mesa al precio de un dólar. En Jamaica es frecuentemente llamada la paloma de la montaña.
Hay una especie de la paloma de madera que el capitán Henderson supone que es la Leucocephala, o paloma blanca de Linneo, "eso es mi -
de las partes montañosas de la conti-
Nent a una pequeña isla o clave cerca de veinte millas
distante del asentamiento de Belice en un noreste
dirección. Este spot, como consecuencia de la
El "recurso anual de estas aves durante los meses de" julio y agosto, ha obtenido el nombre de pi- "geon key".
Desagradable sabor amargo, pero los jóvenes son.
Muy rico y con buen sabor, y al ser
los primeros tomados se consideran alimentos de elección f. "Esta especie se reproduce en gran número entre las rocas de
Las costas de Jamaica, Santo Domingo, las Bahamas.
Du Tcrtre , Hist. Antillas, desgarradas. 2d, p. 256. t Henderson's Honduras, p. 141.
187
Islas, & c. ; y subsistir en las bayas de la madera dulce.
Spoonbill * .— Este pájaro a veces se llama el
Espátula, y también la espátula rosada, para distinguirla de la espátula blanca f. El cuerpo

Es de color rosa, las coberteras escarlata. Hay una variedad de color rojo sangre: cuello blanco; collar negro
plumas de la cola de color escarlata, y es de unos veintisiete pulgadas de largo. El American Spoonbill es solo un poco más pequeño en todas sus dimensiones, que el europeo; también se diferencia por la rosa o clavel que pinta el fondo blanco de su plumaje en el cuello, la espalda y los lados; las alas son mas fuertemente coloreadas
Ed, y el tinte rojo se convierte en un carmesí en el
Los hombros y las coberteras de la cola, de los cuales los

las plumas son rufas; El eje de los del ala es.
marcado con carmín fino; la cabeza y la garganta
están desnudos J, el plumaje de esta ave puede ser
Se considera guapo, principalmente de un color escarlata brillante, pero en todos los demás aspectos es singularmente feo y deforme §.Marcgrave dice, que la
la carne es bastante buena El Spoonbill vive a orillas del mar en peces pequeños: por la mañana y por la noche se pueden ver en la orilla del mar, o sentarse en
• Plalalea Ajaja.
X Buffon.
+ Plataka Luecurodia .
§ Honduras de Henderson, p. 142.
Un
188
Tintas que flotan cerca de la playa; pero a la mitad del día, en el clima más cálido, entran a los arroyos y se posan muy alto en los árboles acuáticos *. No son muy salvajes; porque en el mar pasan muy cerca de las canoas, y en tierra sufrirán que una persona se dispare a dispararles, ya sea que estén encendidas o en vuelo.
GAULA BLANCA Esta es una hermosa ave,
y se asemeja a la garza europea en el hermoso blanco de su plumaje, sin mezcla de ningún otro color: es dos veces más grande y, por consiguiente, su magnífico atuendo de plumas sedosas es el más rico y
batán. Como la garza europea, tiene su factura.
y patas negras. Esta ave también se encuentra en Santo Domingo, donde, en la estación seca, vive al lado de las marismas y piscinas §,
Gray GAuldiNg || .— «Esta ave tiene una cresta que consiste en finas plumas colgantes, algunas de ellas de seis pulgadas de largo, y de un hermoso color ceniza; los que cuelgan debajo del cuello son blancos, e igualmente delicados, suaves y flexibles; Los de los hombros y de la boca, son de un gris pálido. F.- Se dice que la carne es buena.

• Buffon. Ardea Egretta.

+ Ibid. § Buffbn.
| Ardca CocoL Buffon.
189
Gaulding azul * .— Este ave parece ser un intermediario entre las garzas y las garzas, ya que en lugar de la gran banda de plumas de la primera, solo tiene un mechón de brotes sin aros; no es del todo dos pies de largo; y la parte superior del cuerpo, el cuello y la cabeza son de color azulado profundo, mientras que la parte inferior del cuerpo es blanca f.
Chorlo J. — Varias variedades de esta ave son visitantes periódicos de estas costas. Existe una especie llamada Golden Plover §, que habita en casi todas las partes del mundo. Desde las regiones árticas, parecen haber migrado al nuevo mundo, donde parecen estar más difundidos que en el viejo; para un Golden Plover ||, que difiere solo en algunos tonos del europeo, se encuentra en Jamaica, Martinico, Santo Domingo y Cayenne. En las partes del sur de América, estas aves habitan las sabanas y visitan los parches de caña de azúcar que se han incendiado <f,
Curlew ** .— Estas aves también son visitantes periódicos regularmente ff. Habitan los bajos y viscosos.
"Ardea Leucogaster. T Buffon.
\ Charadrius.
Charadrius Pluvialif .
Charadrius Jamaicencis .
1T Buffon.
** Tantalus. La Honduras de Henderson, p. J 43.
Aa2
190
Terrenos contiguos al mar, y los grandes ríos de Sudamérica *. Hay dos tipos de Curlews que difieren tanto en volumen como en color; Las más grandes, según Dampier, son iguales en tamaño a las pollas de pavo; sus piernas son largas, y su cuenta
enganchado son de un color opaco; sus alas son
mezclado con blanco y negro; su carne es negra,
Pero muy bueno y sano. La llamada inglesa
Les doblan los rizos, porque son el doble de
Grande como el más grande de los demás. Los pequeños Curlews son de un color marrón opaco; sus piernas y su cuenta
Son los mismos que los anteriores; Son más estimados que los demás, porque su carne es más delicada f. Las especies que habitan.
Este país, aprehendo, es el% de Curlew rojo, y
el acalot §; el primero tiene todo su plumaje de color escarlata, excepto la punta de las primeras púas del ala, que es negra || ; el último pájaro tiene su

Frente calvo, y cubierto con una piel rojiza; Su factura es azul. El cuello y la parte posterior de la cabeza están vestidos con plumas, que son de color marrón entremezclado con blanco y verde; las alas brillan con verde y
Reflejos morados. La carne del rizo es una.
»Buffon.
t Más húmedo.
% Tantalus Ruber.
Tantalus Mexicanus.
Buffon.
f Ibid.
*
191
plato muy apreciado; Se come en ragouts, y se hace salsa tolerable; pero previamente debe estar medio tostado para descargar parte de su aceite, que tiene un sabor salobre. En el estado de la naturaleza, estas aves viven de peces, mariscos e insectos, que encuentran en el limo durante el reflujo. Nunca van muy lejos de la costa del mar, ni avanzan por los ríos a una distancia considerable de las bocas *.
Snipe f. Durante la temporada de lluvias, el Snipe abunda en los pantanos y pantanos J. Las especies que se encuentran en este país son probablemente el Capricho * brel § y el Snipe Marrón de Cayenne ||. El primero es amarillento, con patas marrones; y la cabeza del mismo color, veteada de blanco: esta última es de color pardo, abigarrada con el color ladrillo; las partes inferiores de su cuerpo y su grupa blanca, estas aves son migratorias y visitan la mayor parte de las Indias Occidentales. El caballero Lefebre Deshayes comenta que, un mes después de su llegada a Santo Domingo, los encontraron tan gordos que parecían difíciles de manejar como las codornices. El Snipe comúnmente tiene abundancia de grasa, que es de un sabor delicado y no es apto para quemarse como la grasa común: se cocina como el gallito de la madera;
Buffon. t Scolopax.
% Honduras de Henderson, p. 143. jf Scolopax Guarauna.
|| Scolopax Cayenncnsis .
192
Sin extraer las entrañas, se aprecia en todas partes un juego delicioso. Se afirma que el snipe de Whimbrel nunca engorda, sin embargo, su carne está muy sabrosa.
Pato salvaje * .— Durante la temporada de lluvias, los diferentes ríos y lagos están repletos de patos salvajes f. Hay varias especies de esta ave, pero solo notaremos que se llama al mexicano Sarcelle J, que es una de las especies más hermosas del género: casi todo su plumaje es blanco, salpicado de negro, especialmente en el pecho; Las alas exhiben una mezcla de azul, verde, fulvous, negro y blanco; La cabeza es de color marrón negruzco, con diferentes colores; La cola es azul abajo, negruzca arriba y terminada con blanco. La

hembra, como en todas las especies de este género, se diferencia del macho por sus colores, que no son tan distintos y vívidos §.
Muscovy Duck |] .— Esta ave es muy frecuente
Rodado en el barrio de Belice. Es mucho más grande que el pato común, e incluso es el más grande de todos los patos conocidos **. En Jamaica se encuentra esta ave que se reproduce tan fácilmente, que ahora es muy

* Anas. t Honduras de Henderson, p. 1 4-9.
Anas Nova Hispanice . § Buffon.
|| Anas Mcschata. IT Henderson '* Honduras, p. 145.
»* Buffon.

193
común en cada parte de esa isla, y el plato más común en cada mesa en el país. En Guayana, anidan en los troncos de árboles podridos; y después de que los jóvenes son incubados, la madre los toma uno tras otro por la cuenta, y los arroja al agua. Son tímidos y desconfiados;Apenas pueden ser abordados, y son tan difíciles de disparar como la mayoría de las otras aves acuáticas.
Teal * ..— Esta ave se encuentra en gran abundancia durante las lluvias, sobre los diferentes ríos y lagos. Se dice que su carne es delicada y de buen sabor.
Macao rojo y azul f. — Esta ave es, con mucho, la tribu de loros más magnífica de todas: los lados de la cabeza, desde el pico hacia atrás, para un buen espacio amplio, están despojados de plumas, y están cubiertos de un color blanquecino arrugado. Piel áspera ; en las partes superiores de estos espacios se colocan los ojos, cuyos iridos son amarillos; La cabeza, el cuello, el pecho, el vientre, los muslos, la parte superior de la espalda y las plumas más pequeñas de las alas son de un color rojo muy brillante o escarlata muy fino; las plumas de las alas de las alas son de un azul muy fino en su exterior, y un rojo tenue en su parte inferior; Las primeras plumas al lado de las plumas son de un color amarillo fino,
* Anas, t Fsittaous   Macao
194
algunas de las plumas se inclinan con verde; Las púas azules que caen junto a la espalda están teñidas de verde; la parte inferior del muslo tiene algo de verde mezclado con el rojo; La parte inferior del vientre, y se convierte debajo de la cola, como también la parte inferior de la espalda, y las coberteras en la parte superior de la cola, son de un color azul muy fino; Las plumas de la cola se acortan gradualmente hacia los lados; algunas de las plumas más largas o medias son completamente rojas; Las plumas más cortas o laterales son en parte rojas y en parte azules, sus puntas son azules y sus fondos son rojos.
La Macao reside principalmente en los bosques de palmeras y se alimenta, como el resto de las aves de este género, en varios tipos de fruta. Vuelan la mejor de todas las especies de

loros, y siempre se posan en las cumbres de los árboles, o en la rama más alta. Durante el día, vagan a una distancia de dos o tres millas de su lugar favorito, pero siempre regresan por la noche. El macho y la hembra se sientan alternativamente en sus huevos, o aprecian a sus crías, y ambos igualmente llevan comida; nunca abandonan la carga mientras necesiten su ayuda, y siempre se sientan juntos cerca del nido. Los jóvenes son fácilmente domesticados, y en muchas partes de América estas aves nunca se toman, sino en sus nidos, porque los adultos son demasiado difíciles de educar *.

* Buffon.

195

Macao rojo y amarillo * .— Escarlata pálido; Plumas escapulares amarillas, de punta verde; plumas de pluma sobre azul, debajo de rufo; Las mejillas desnudas, arrugadas. Las plumas de la cola de arriba son de color escarlata, mezcladas con violeta, debajo del rojo oscuro, dos del medio, ambos lados rojo oscuro en la mitad superior. Es del mismo tamaño que el anterior.

Loros. — La mayor parte de estos se domestican rápidamente, y si se toman jóvenes se les enseña repentinamente a hablar con fluidez. Los tipos que son más apreciados por su aptitud a este respecto son el amarillo y el de cabeza azul. Los primeros de estos son extremadamente numerosos en este país, y en el

La isla contigua de los loros de Ruatan se considera generalmente carne muy delicada, y no se come a diferencia de las palomas; Son muy comunes en los bosques de Jamaica y con frecuencia se sirven en mesas de caballeros en todas las partes del país de la isla.

Loro mosquito ||. — Esta especie generalmente se muestra mejor que muchos otros tipos, si se toma desde pequeño. Los ojos son negros, así como la parte prominente de cera entre la frente y el pico;

* Psittacus Aracango.

t Honduras de Henderson, p. 143. J Ibid.

Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 473.

Psittacus Mosquilensis.

B b

196

y como las plumas, que son todas de color verde al principio, se caen, comúnmente son sucedidas por otras de color amarillo.

Periquitos. — Los tipos más pequeños de estas aves son

*

Muy abundantes, y muchas de ellas son extremadamente bonitas *. Se observa que los periquitos nunca se asocian con los loros, sino que siempre se mantienen juntos en grandes bandadas.

Bill-bird f: esta ave es muy común, y se conoce en otras partes con el nombre de Tucán. El pájaro Bill se distingue particularmente por la longitud y amplitud notables de su billete,

que es casi igual a la grandeza de su cuerpo, y esto es aproximadamente del tamaño del gato-daw J. El pico es de una sustancia muy ligera. Y, en el ave viva, es compresible entre los dedos. La lengua de los tucanes es, si es posible, más maravillosa que el pico: son las únicas aves de las que se puede decir que tienen una pluma en lugar de una lengua, y una pluma ciertamente lo es, aunque el eje es una sustancia cartilaginosa dos. líneas anchas Porque en ambos lados hay púas muy cercanas totalmente como las de plumas comunes. y cuáles son más largos cuanto más cerca se insertan.
La Honduras de Henderson, p. 144-. t ramphastos.
La Honduras de X Henderson, p. 144.

a la extremidad Con un órgano tan singular y tan diferente de la sustancia y organización ordinarias de la lengua, podríamos suponer que estas aves estaban mudas; sin embargo, tienen voz tanto como el resto, y con frecuencia emiten un silbido, que se reitera tan rápidamente y, con tal continuidad, que se les ha denominado a las aves que predican. Los salvajes atribuyen grandes virtudes a esta lengua plumosa y la usan como cura en muchos desórdenes *. Su plumaje es muy variado, y las órbitas de los ojos son generalmente desnudas. Se supone que los tucanes viven de frutas, pero en un estado de cautiverio comerán alimentos de origen animal. Son fácilmente domesticados y familiarizados;en este estado comerán frutas, pescado y carne, y los consumirán con considerable voracidad. Lo que sea recibido por el billete, lo arrojan al aire, y en su retorno lo atrapan, y sin la más mínima masticación, lo devoran instantáneamente. Se sabe que dos especies de esta ave habitan el vecino reino de México. El tucán amarillo J y el tucán azul §. El primero es tan grande como una paloma; Su pico es grueso, negro y enganchado; Sus ojos también son negros, pero el iris amarillo; Sus alas y cola son abigarradas con blanco y negro; una barra negra se levanta del pico y se extiende a cada lado del pecho; la parte superior de
"Buffon. T Henderson's Honduras, p. 144.
i Rainphaslos Luicns . § Ramphastos Cccruelus.



las alas son amarillas, y el resto del cuerpo blanco amarillento; Las piernas y los pies son marrones, y las uñas blanquecinas. El tucán azul, es del tamaño de una paloma común; Su pico es muy grande y sangrado, amarillo arriba y negro rojizo abajo; Todo su plumaje es abigarrado con cinéreo y azul.
Banana Bird *. «- Esta ave es un poco más grande que el jilguero europeo; ha obtenido su nombre, tal vez, de su recurso a la fruta del plátano por su comida, y es muy admirado por la belleza de su vestido, que forma una mezcla elegante de los colores más alegres y vivos, f Este género es notable por la estructura de su nido, que en algunas especies cuelga de la rama a la que está unido, y en otras está cosido o atado con un arte peculiar, debajo de la

superficie de una hoja muy grande. Hay varias especies de esta ave, pero el individuo más singular de este tipo es el Santo Domingo Oriole J, y es un poco más grande que el anterior §. Negro cuerpo en la parte trasera, coberteras de las alas y manchas en las alas, amarillo pálido; tiene aproximadamente ocho pulgadas de largo; construye un nido en forma de bolso, en las ramas extremas de los árboles, colgando sobre el agua. Inmensos números de esta especie recurren al barrio del río Si-

• Oriolus. t Honduras de Henderson, p. 144.

t Oriolus Dominiccnsis . § Ibid. pag. 145.

bollo, cerca de Belice, donde forman sus nidos colgantes en el extremo de las ramas de los árboles más altos, y generalmente sobresalen del agua *,
El ave del arroz también se denomina la cantera de arroz, y "se denomina con frecuencia, por su riqueza peculiar.
Ness y delicadeza, el ortolano americano (un dis-
tintura que un paladar epicúreo debe confesar
no ser merecido otorgado en él) es también mi-
"gratory, y se encuentra generalmente en las plantaciones
"Donde se cultiva el grano, de donde proviene.
Derivó su denominación familiar El plumaje.
De las hembras está oxidada sobre casi todo su cuerpo; La de los machos es más diversificada. la parte anterior de la cabeza y el cuello, la garganta, el pecho y toda la parte inferior del cuerpo, la parte superior de la espalda y los muslos, de color negro, con una mezcla de
oxidado La parte posterior de la cabeza y el cuello oxidados; la
Parte inferior de la espalda y grupa de una aceituna.
ous Las grandes cubiertas superiores de las alas del mismo color, bordeadas de blanquecino; las pequeñas cubiertas superiores de las alas y las superiores de la cola, blancas sucias; las plumas del ala
Negros, punteados con marrones, y bordeados 5 los grandes.
Con color azufre, y los pequeños con gris *.
. . ■ ■ 'T I'K
La Honduras de Henderson, p. 145.
Eniberiza OvyzovOra , Linn.
La Honduras de Henderson, p. H $.

las plumas de la cola son casi como las grandes plumas de las alas, solo todas terminan en puntos; por último, el pico es cinéreo y las piernas marrones *. Su alimento consiste en

grano e insectos, y el maíz especialmente; les gusta mucho esta planta y resultan ser muy destructivos para los cultivos, al perforar innecesariamente las cáscaras, después de satisfacer sus apetitos y, por lo tanto, dejan aberturas a través de las cuales penetra la lluvia y destruyen efectivamente las plantas. Algunos, por esta razón, lo llaman el ladrón de maíz. Su nota es muy admirada. Existe una variedad de esta ave de color marrón oliva, debajo del amarillento; grupa amarilla, forrada transversalmente con marrón; Aletas más grandes y plumas de plumas bordeadas de blanco.
Pelican f. — La totalidad de esta extensa costa, así como las islas y las llaves, abundan con un número infinito de estas aves. El Pelican es igual, o incluso supera a la mayor parte del cisne, y sería el más grande de todas las aves acuáticas, no era el albatros más grueso y el flamenco era mucho más alto en sus patas. Los de Pelican, por el contrario, son muy bajos; pero sus alas son tan anchas que se extienden once o doce pies {. Esta ave es una excelente nadadora; Sus pies están completamente palmeados, sus cuatro.
* Buffon. + Pelecanus Fusctu .
201
los dedos están conectados por una sola pieza de membrana; Esta piel y los pies son rojos o amarillos, según su edad *. Las plumas en su cuello son sólo un corto hacia abajo; los de la nuca son más largos y forman una especie de mechón; Su cabeza es plana a los lados, sus ojos son pequeños y colocados en dos amplias mejillas desnudas; Su cola está compuesta por dieciocho plumas; los colores de su pico son amarillo y naranja pálido sobre un fondo gris, con rayas de color rojo brillante en el centro y cerca de la extremidad; este pico se aplana como una cuchilla ancha, con una cresta longitudinal que termina en un gancho; el interior de esta cuchilla, que forma la mandíbula superior, tiene cinco arrugas protuberantes, de las cuales las dos externas forman los bordes de corte; la mandíbula inferior consta solo de dos ramas flexibles, que se acomodan a la extensión de la bolsa membranosa que se les une, y que cuelga debajo como un saco en forma de una red de lazo. Esta bolsa puede contener más de veinte litros de líquido; es tan ancho y tan largo, que una persona puede poner su pie en él, o empujar su brazo hasta el codo f. La carne del pelícano no necesitaba haber sido prohibida entre los judíos. como inmundo, porque se condena a sí mismo por su mal gusto, su olor a pantano y su grasa aceitosa, aunque algunos navegantes lo han comido. Su carne sin embargo es
• Buffon. t ibid. % Ibid.
202
dicho, por Dampier, para ser mejor que el de los piqueros o aves de guerra.
Cormorán Estas aves también son muy numerosas.
Rous en esta costa. El cormorán es un ave bastante grande, con patas palmeadas, que nada y se zambulle con igual facilidad, y devora multitudes de peces; es casi de la mayor parte del ganso, de forma más angosta, bastante delgada que gruesa, y alargada por una cola grande más extendida de lo normal en las aves acuáticas f. La cola es redondeada; cuerpo negro

cabeza algo crestada; billete negruzco la base de la mandíbula inferior cubierta con una piel amarillenta, que se extiende debajo de la barbilla y que forma una bolsa, se esconde de color verde; Barbilla blanca, rodeada de un arco amarillento; Cola larga y laxa, formada por catorce plumas; muslos con una mancha blanca, salpicada de negro; piernas negras Dampier dice, su carne tiene un sabor a pescado muy alto rango; Sin embargo, es bastante bueno, siendo muy gordo.

% De golondrina: las miríadas de estas aves son habitantes casionales de honduras. El tiempo de su residencia se limita generalmente al período de la Lluvias, después de las cuales desaparecen totalmente. La mayoría de

• Pelecanus carbo. + Buffon.

J Htmndo, § Henderson's Honduras, p. 146.

estas aves frecuentan lugares pantanosos, y rozan la superficie del suelo y el agua en busca de insectos, que atrapan en el ala con gran destreza, por medio de la enorme abertura de sus mandíbulas. Los insectos son su alimento peculiar y casi exclusivo, y es por esta razón que las golondrinas se consideran con un grado de sensibilidad supersticiosa en todos los países que abundan en criaturas nocivas de esa descripción. Las golondrinas son igualmente incapaces de soportar los extremos del calor y el frío, y por esa razón, excepto en climas muy templados, a menudo se les ve en el ala por la mañana antes de que el calor del día se vuelva opresivo, y en las noches hacia la puesta del sol, que en cualquier otro momento. "Tan pronto como aparece el alba, en un cuerpo abandonaron su" lugar de descanso, que generalmente se elige en medio de la juncos de alguna sabana acuosa, e invariablemente subir a cierta altura en forma de espiral compacta, y que a la distancia a menudo los lleva a Tomarse por una inmensa columna de humo. Esta Alcanzados, se ven por separado para dispersarse. En busca de la comida, la ocupación de su día. A aquellos que pudieron haber tenido la oportunidad de Al servicio del fenómeno de un caño de agua, el

"La molaridad de la evolución en el ascenso de estas aves.
"se pensará sorprendentemente llamativo.
"el olor, que tiene lugar regularmente en la puesta del sol, es
"realizado mucho de la misma manera, pero con
rapidez concebible. Y el ruido que ac-c c

"Las compañías, solo pueden compararse con la caída" de un inmenso torrente, o la descarga de un violento
ráfaga de viento *. "Buffon comenta, junto con muchos otros observadores, que, en las islas y el continente de América, a menudo hay una gran diferencia entre el plumaje del macho y la hembra de la misma especie y, a menudo, una mayor en el mundo. el mismo individuo a diferentes edades. Hay varias especies de esta ave, los visitantes ocasionales de la bahía de Honduras, entre los cuales, sin embargo, solo notaremos lo siguiente:
The Rain Bird f. —Esta especie es aproximadamente del tamaño de un gorrión-halcón, y de un color oscuro, moteado y rayado. Rara vez se ve;pero cuando vuela toma mil vueltas en su vuelo, lo que generalmente es muy elevado. La factura es muy corta, pero más gruesa de lo que es común al tipo en general, y un poco arqueada%. Algunos naturalistas han referido esta ave a un género diferente, el Caprimulgus o la Etiqueta de Cabra.
Negro o Martin Swallow § .- ^ La longitud de esta ave es de casi seis pulgadas; el billete negro, y
"Honduras de Henderson, p. 147.
Hit undo.— Caprimulgus carolinensis,
1 Historia de Browne de Jamaica, p. 467. | Hirundo Nigra *

media pulgada de largo la cola está bifurcada; y las alas más largas por casi una pulgada y media.
St Domingo Swallow *, es del tamaño de la chimenea de golondrina; el pico y las piernas son de color marrón; y su canto se asemeja al de la alondra. Por lo general, frecuentan las colinas más elevadas, donde vuelan a una altura muy considerable, particularmente cuando se acercan las tormentas. Luego se les ve hojeando en grandes números, pero 6eldom se muestran en otros momentos.
Colibrí f De todos los seres animados, esta ave es la más elegante en su forma y la más brillante en sus colores. Las piedras preciosas y los metales pulidos por el arte no se pueden comparar con esta joya de la naturaleza. La esmeralda, el rubí, el topacio, brillan en su plumaje, que nunca se ensucia con el polvo del suelo. Habita el aire; revolotea de flor en flor; respira su frescura; se alimenta de su néctar y reside en climas en los que soplan en una sucesión perpetua J. Todas las aves de este tipo se distinguen fácilmente por su diseño muy delicado, varios colores brillantes, tamaño pequeño, cuentas arqueadas largas y delgadas, patas muy cortas y
Hirundo Domimcensis.
Trcchillus.
X Buffbn.

muslos, y rápido vuelo fácil. Viven principalmente sobre el néctar de las flores, que beben en el ala, y pasan de una flor o árbol a otro con una agilidad inconcebible *. La singular ferocidad de esta pequeña criatura es asombrosa. Decepcionado por su comida, la miel de una flor, se ha observado frecuentemente que rasga y dispersa las hojas de la manera más apasionada f. Browne dice que son naturalmente muy suaves; pero cuando anidan, crecen feroz, y se observa con frecuencia que atacan a las aves más grandes que se acercan a sus sitios con gran furia J. Hacen sus pequeños nidos principalmente de algodón, o el plumón de algunas otras plantas, mezclados con unos pocos pelos y un poco de musgo fino; y fíjelos generalmente a alguna rama pequeña de un árbol de naranjo o limón, donde estén bien cubiertos por el follaje y las ramas más grandes §. "El ave Huming", en el mayor número de sus espléndidas "variedades, tal vez se puede encontrar en este país.

El Exilis, uno de los más diminutos y hermosos "de esta tribu elegante, es bastante común ||". Esta ave es de color verde parduzco, con un brillo de rojo; una
cresta verde brillante con punta dorada, y con negro

• Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 148.

t Honduras de Henderson, p. 148.

Historia de Browne de Jamaica, p. 475.

Ibídem. pag. 476.

La Honduras de Henderson, p. 148.

Truchilus exilis.

alas y cola Varios observadores han pesado aves de esta especie. Sloane encontró que el peso de los más pequeños era solo de veinte granos, mientras que otros autores mencionan un espécimen que solo pesaba diez. Los dos huevos que se encuentran en su nido, no son más grandes que las semillas de cilantro.

Los peces

Rockfish * .— Esto es muy apreciado, y en general se considera uno de los mejores peces de América.

Grooper f. — Esta especie está más picada y cubierta con escamas más pequeñas que la anterior, y se cree que incluso sobresale en sabor.

Pez judio I. — Esta especie tiene un parecido considerable con el anterior, y en el punto de delicadeza y riqueza se considera superior a la mayoría de los peces de Europa. Se sabe que algunos de ellos pesan doscientas o trescientas libras.

Black Snapper §. — Hay dos tipos de este pez, uno de los cuales rara vez excede las ocho pulgadas de largo, y unos cuatro de ancho, el otro crece a un tamaño bastante considerable, y es considerado uno de los mejores peces que se encuentran en este país .

Red Snapper ||. — Este y el anterior son de una marca más delicada que las otras especies del Coracinus, y están cubiertos con escamas más grandes que

»Coracinus, Browne.
| Ibídem,
+ Ibid. $ Ibid.
|| Coracinus Rubdlus , Browne.
209
el resto. Este pez también se mantiene en estimación, aunque no se considera tan delicado como el negro.
Pescado de cerdo Hay dos especies de este pez,
que son esencialmente diferentes entre sí tanto en tamaño como en color. Ambos son de forma oblonga, aplanados en los lados y anchos más allá de la proporción común. Este pez crece a un tamaño moderado y es considerado uno de los mejores que nadan en esos mares; Es a la vez rico y delicado.
Pez espada f.: Este pez generalmente tiene unos tres pies de largo, es muy plano y no tiene más de dos o tres pulgadas de ancho. Son muy rápidos en su movimiento, y parecen ser peces de presa; porque con frecuencia se encuentran marcados con sears, lo que es una demostración segura de su naturaleza combativa.
Gar-Fish J .—- El cuerpo es largo, redondeado y delgado en proporción; y generalmente unos tres pies o más de largo; pero nunca más de dos pulgadas de diámetro. Es un pez de presa. y corre con gran agilidad en la superficie del agua, saltando frecuentemente de un lugar a otro, durante muchos metros juntos. Es un pez firme, seco y sano; pero el
Hehps, Browne.
Gymnogaster, Browne. X Esat, Browne.
210
los huesos son siempre verdes, lo que perjudica a muchas personas: los huevos son muy grandes *.
Piper f. — Este pez rara vez excede doce o quince
adolescente pulgadas de largo. El cuerpo es de un oblongo.
Forma, y obtusamente cuadrangular. La parte superior
el cuerpo es verde, debajo del amarillo, y la espalda está marcada con unas seis bandas anchas y equidistantes de fuscous. Este pescado es considerado un gran manjar para la mesa.
Pike J.: este pez tiene un gran parecido con el lucio común, pero más delgado hacia la cola; El color marrón arriba, abajo más pálido.
Barracouta. — Hay dos especies de este pez, una de ellas, a veces llamada Sinnet, que rara vez supera las diecisiete pulgadas de longitud, pero la otra crece con frecuencia a tres pies y medio o más. Son peces de presa, y rara vez evitan cualquier cosa que se interponga en su camino; pero la gran especie es muy voraz y atrevida en sus intentos: son peces firmes y sabrosos, y muy apreciados por muchas personas.
• Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 443.

Esox Brasiliensis.
Esox Fulpes.
§ Ferca, Browne.
211
Parrot-Fish * .-— Este pez tiene un brillo más hermoso, e incluso supera al delfín, tanto en la variedad de tonos como en el brillo de su color nativo. La cabeza es finamente variada; El iris de un color de la llama con bordes azules. En el centro del cuerpo hacia la parte posterior hay una mancha púrpura romboidal, acompañada de variaciones verdes, amarillas y azules; la aleta dorsal y anal son lineales, la primera comienza desde la cabeza y llega como la aleta ventral a la cola, que está incluso en la extremidad. Los colores son evanescentes, observándose que desaparecen a medida que el pez expira. En general se considera venenoso, y por lo tanto nunca se come f. En Jamaica y en muchas partes de América, muchas otras variedades de peces loro se sirven con frecuencia en la mesa, aunque no mucho.
teed :.
Mud-Fish J.-w-Las especies de esta tribu se distinguen fácilmente por el apéndice carnoso en los a-nus: son, en general, de naturaleza somnolienta, y se mantienen comúnmente en el fondo, entre las malezas. Este pez crece con frecuencia a lo largo de diecisiete o veinte pulgadas, y se considera un pez peculiarmente delicado, cuando se encuentra en la perfección completa.
\. .
* Corypheena Psittacus, Linn,
La Honduras de Henderson, p. 1 50.
Pelmatia , Browne.
D d
Salmonete * .— Este pez tiene una forma tumida oblonga y bonita: la cabeza está algo deprimida, redondeada y delgada, y la boca es pequeña.
Calapaver f. — Este pez es tan parecido a lo anterior, tanto en hábito como en apariencia, que generalmente se piensa que es la misma especie en una pizarra más perfecta; Por lo general, mide aproximadamente dos pies o más de largo, y se lo considera un pez muy delicado.Los huevos de la hilera de Calapaver son muy grandes en
Proporción al cuerpo%.
Mountain Mullet §. — Este pescado es rico y muy sabroso, y abunda en una fina grasa amarilla, que le da un sabor muy delicado. Esta especie se piensa particularmente para sobresalir; es un pez de agua dulce, y generalmente se encuentra en los ríos de montaña ||. Este pez se considera la opción más elegida de su especie y, por lo general, se captura a cierta distancia.

hasta los ríos de este país Es llamado por algunos autores el salmonete blanco plateado, y se dice que se encuentra en los mares estadounidenses, particularmente en las islas Bahamas.
Mugil, Browne, t Mugil.
X Historia Natural de Jamaica de Browne * p. 451.
Mugil Albula:
Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 451.% Honduras de Henderson, p. 150.
Baterista *: este pez tiene la aleta dorsal casi unida; y el segundo rayo de la aleta anal muy grande, grueso y comprimido,
Bass de piedra f La parte superior de la lámina que cubre las branquias está serrada en este pez; y las escamas están sangradas en la base, y los labios y la faringe denticulados.
Grunt J.: Este pez es grueso y de fabricación firme, pero en general no es muy estimado.
Caballa española §. — Este pez es de forma oblonga, pero ligeramente aplanado, y disminuye gradualmente hacia ambos extremos. La piel es lisa y la línea lateral muy torcida.
Rey Pescado || ™ Este pez es muy parecido al de adelante.
Yendo, tanto en maquillaje como en apariencia; ellos dos
Comida seca dura, pero la respuesta es extremadamente buena. y cuando están bien vestidos de esa manera, son
muy agradable para la mayoría de las personas.
• Cromis, Browne,
Labrus Cromis, Linn. J Cromis, Browne.
S Scomber, Browne.
Scomber, Browne.
D d 2

Cavallee
muy estimado
Este es un pescado seco grueso, y no
Snook f: este pez crece a un tamaño considerable, con frecuencia no más de tres pies y medio de largo, y proporcionalmente grueso y tumídico, especialmente sobre el pecho y el vientre. En general, se considera uno de los mejores pescados de América y se come mucho como un bacalao adulto; y es muy admirado por la mayoría de la gente.
Esposa vieja J. — El cuerpo de este pez generalmente tiene unas veinte pulgadas de largo y nueve más. Antes de vestirse debe ser desollado; es muy querido en América; y su nombre ha dado lugar a un dicho, a saber. Que una vieja esposa es el mejor de los peces y la peor de la carne.
Platija §. — La línea lateral es muy pequeña y recta en este pez, y está atravesada por varias líneas negras transversas, formadas por algunas de esas pequeñas escamas que cubren la superficie de la piel. Es un pescado muy delicado.

* Scomber, Browne.
t Macrocephalus, Browne.
X Batistes, Browne,
f Pleuronectes, Browne.
U5
Anguila * .— »Este pez es frecuente en todas las lagunas y ríos, y no difiere de los encontrados en Europa.
Porgee f. -? Este pez es de un color gris uniforme, y en forma y apariencia se asemeja a la Dorada. Se estima un buen pescado sano.
Espadín J.: este pez es un poco más grande que el espadín común y es muy admirado por la dulzura de su sabor §. En las islas de Barlovento a menudo se les encuentra que son venenosas ||. Este pez tiene unas doce o catorce pulgadas de largo; El reverso de color verde azulado, con hileras de manchas parduzcas; Los lados de la cabeza verde, y del cuerpo, blanco plateado.
Calabaza: la parte superior del cuerpo es de un color negro azulado y la parte inferior blanca; la cabeza obtusa, con pequeños ojos y dientes, los últimos agudos, y el respiradero algo bilobulado. La marsopa vive principalmente en los tipos más pequeños de peces, y se observa en la búsqueda de alimentos, para subir la arena y el barro en el fondo del agua.
• Muracna, Browne.
+ Spams. J Clupea Thrissa.
§ Honduras de Henderson, p. 151.
Historia de Browne de Jamaica, p. 443. Delphinus Phoccena.
216
como el cerdo: a menudo se lo ve lanzándose y cayendo en el agua como el delfín, y se ha observado en el mar que siempre nadan contra el viento. Este animal es notablemente gordo y está cubierto inmediatamente debajo de la piel con una capa muy gruesa de manteca de cerdo, que proporciona una gran cantidad de aceite.
UNA
Tropon * .— Este pez crece frecuentemente a la longitud de dos pies, o dos pies y medio; pero está tan lleno de huesos, que rara vez se usa pero en caldos. Es considerado por algunos naturalistas como una especie de Scomber, y se ha caracterizado brevemente por Linneo, que tiene el último rayo de la aleta dorsal más largo que el resto.
Sting-ray f. —Este pez es quizás el mismo que el Raja Pastinaca, y se describe como armado en la parte superior cerca de la mitad, con un hueso o una espina muy larga, aplanada y puntiaguda, finamente dentada. una dirección invertida en ambos lados: con esto, el animal es capaz de infligir heridas muy graves, como por ejemplo, tratar de manejarlo de manera imprudente; y responde al propósito tanto de un arma ofensiva como defensiva. Una especie de Raja llamada Trilladora, crece a un tamaño monstruoso, y se dice que se combina con el pez espada para atacar el Grampus. El sting-ray, se trae con frecuencia.

Amia t Itaja,
Tennesse
La tabica, y cuando está bien vestida, es apreciada por la mayoría de las personas.
PUNTO DE AYUDA. ^ ~ Este pez se encuentra en la Bahía de Honduras.
Tiburón * .- Este es uno de los habitantes más voraces. del mar, y rara vez ahorra cualquier cosa que venga en su. Manera, deja que su naturaleza o forma sea lo que sea. Este pez es de naturaleza solitaria y se consumirá con la voracidad más discriminadora de casi todas las sustancias animales, ya sean vivas o muertas * La parte delantera de la cabeza del tiburón se extiende bastante más allá de la mandíbula inferior, que, cuando se mueve. Rápido, con frecuencia lo obliga a volverse sobre su espalda para atrapar a su presa más fácilmente. La piel es áspera y dura, y sirve para raspar y pulir todo tipo de madera dura.
Catfish f. — Se supone que esto es lo mismo con el Squalus Stellaris. Es de dos a seis pies de largo, y se alimenta principalmente de animales cretáceos, mollusc® y los peces más pequeños.
Green Turtle J .- ^ Este es uno de los más grandes, mide a menudo más de cinco pies de largo y pesa más de 500 o 600 libras. Es muy
• Squalus. t squalus. % Tcstiido MydaH

alimentos delicados y tiernos mientras son jóvenes; los jugos se consideran grandes restauradores y, a menudo, se observa que curan y suavizan la piel en hábitos escorbúticos y leprosos; es más, incluso se dice que cura las manchas venéreas más obstinadas *. El método para capturar a la tortuga en las islas de Bahama es golpearlas con una pequeña clavija de hierro de dos pulgadas de largo y colocarla en una cavidad al final de un bastón de doce pies de largo. Dos hombres generalmente parten para este trabajo en un pequeño bote o canoa, uno para remar y dirigir suavemente el bote, mientras que el otro se para a la cabeza con su delantero. Las tortugas a veces se descubren nadando con la cabeza y la espalda fuera del agua, pero a menudo se las descubre acostadas en el fondo, una brazas o más profundas. Si una tortuga percibe que lo descubren, él comienza a escapar, los hombres en el bote que lo persiguen, se esfuerzan por vigilarlo, que a menudo pierden, y se recuperan nuevamente cuando la tortuga saca su nariz del agua para respira: así lo persiguen, remando o remando, mientras que el otro está preparado con su delantero. A veces pasa media hora antes de que se canse; luego se hunde de inmediato en el fondo, lo que les da la oportunidad de golpearlo, que es perforándolo con una clavija de hierro, que se desliza fuera del zócalo, pero se sujeta con una cuerda al palo. Si él se gasta y se cansa por ser de largo
• BroMrne'i History of Jamaica, pág. 463.

demandado, se somete dócilmente, cuando es golpeado, para ser llevado al barco o arrastrado a tierra.

Tortuga boba * .— Esta especie es más grande que cualquier otra descubierta. Se parece a la tortuga verde, pero se distingue por el tamaño superior de la cabeza, la amplitud proporcional de la concha y por sus colores más profundos y más variados. En una vista comercial, esta especie es de poca importancia; su carne es de rango y áspera, y el laminado de la cubierta es demasiado delgado para uso general. Sin embargo, se dice que proporciona una buena cantidad de aceite, que se puede usar para lámparas, etc.

Tortuga carey '{..— La carne de esta especie, aunque se usa con frecuencia en todas partes de América, no es tan delicada ni tan estimada como la de la tortuga verde; pero sus escalas son las más valoradas, siendo generalmente las más gruesas y las de mejor color ed. Todo el botín de la tortuga consiste en trece hojas o escamas, ocho de ellas planas y cinco un poco dobladas. De los planos, hay cuatro grandes, a veces un pie de largo, y siete pulgadas de ancho §. Las lamelas son semitransparentes y elegantemente abigarradas con blanquecinas, amarillentas, rojas.

• Testudo Caretta.

t Testudo Imbricata.

Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 465. § Diccionario Comercial de Mortimer.

Ee

Plato, y nubes y ondulaciones de color marrón oscuro, para constituir, cuando están adecuadamente preparados y pulidos, uno de los artículos más elegantes para fines ornamentales. Estas láminas forman el revestimiento externo, que se eleva o se separa de la parte ósea que cubre, colocando fuego debajo de la cáscara; el calor pronto hace que las placas se enciendan, de modo que se puedan separar fácilmente del hueso. Estas placas varían en grosor según la edad y el tamaño del animal, y miden desde un octavo hasta un cuarto de pulgada de grosor. Se dice que una tortuga grande produce aproximadamente ocho libras de caparazón de tortuga; o, según M. Schoepf, de cinco a quince, o veinte libras; y, a menos que el animal tenga aproximadamente el peso de 150 libras, la cáscara no vale mucho *

Tortuga acuática * .— El cuerpo de esta especie es generalmente de forma ovalada comprimida, y rara vez excede las ocho o nueve pulgadas de largo. Vive principalmente entre las malezas que crecen alrededor de las diferentes lagunas. Muchas personas la consideran un alimento sano y delicado.

Hicatee f. — Esta especie, aunque más pequeña que

• Testuda Palastrit.

Historia Natural de Browne de Jamaica, p. 465: X Testudo Sulcata.

La tortuga marina, en ningún otro aspecto, es inferior; Lo encontré en los ríos y arroyos del interior *. La concha es muy profunda, y con frecuencia tiene más de un pie y medio de

largo; pero la superficie generalmente se divide en hexágonos oblongos, de color amarillo en el centro, y se irradia con rayas delgadas y uniformes desde allí hasta la circunferencia f.
Cangrejo J.: esto a veces se llama la langosta marina, y es extremadamente abundante, y muy admirado por la blancura y la delicadeza de su carne. A veces crece a un tamaño muy considerable.
Cangrejos §. — Las especies que se encuentran en este país son muy numerosas. Todos son muy estimados, y pueden ser atrapados en grandes cantidades.
Mangrove Oyster || .—- Recibe su nombre por su adhesión en racimos a las ramas y raíces del árbol de este nombre. Tiene una cubierta delgada y varía en forma y tamaño, pero a menudo es tan grande como la palma de la mano. Esta ostra se considera muy poco inferior en sabor (o el europeo, ya sea en
* Honduras de Henderson, p.] 52.
Historia de Browne de Jamaica, p. 466. $ Cáncer Casrulescctu .
§ Cáncer.
|| Oiirta Parasitica.

Sabor o delicadeza. "Es una circunstancia de no" pequeña utilidad en un asentamiento infantil, que el
bocas de muchos de los principales ríos producen una
prodigiosa cantidad de ostras, tanto de los
"Arboleda y especies planas; de este último género, existen
Son bancos que parecen inagotables; de modo que con
Respecto a la comida, los habitantes de este país.
Parece que casi están exentos de la general
maldición que conllevan nuestros primeros padres * ".
Conquef . —Este marisco se encuentra abundantemente sobre las diferentes llaves y se considera un alimento sano y nutritivo. Antes de que estén vestidos, es necesario golpearlos con un mazo de madera, para hacerlos tiernos.
Wilk J, se encuentra en abundancia en los alrededores de los pequeños islotes de la costa, y se considera un alimento saludable y agradable.
Cuenta de Edwards de los asentamientos británicos en la orilla del mosquito, vol. 5, de la aplicación. pag. 208.
+ Concha. J Dvlium .

Reptiles
Serpiente de cascabel * .— Se dice que una pequeña especie de esta serpiente se encuentra con las tierras altas adyacentes a la Bahía de Honduras; pero rara vez se encuentra tan grande como en los Estados Americanos f.

Black-snake J. — Este pequeño reptil es muy delgado y extremadamente activo; por lo general es de dos pies y medio a tres pies, o mejor, de longitud. Es perfectamente inofensivo. "Nunca he oído hablar de ningún da-
mago hecho por ellos, aunque son frecuentes en
La mayor parte de las colonias.
Tommy Goff. — Una especie de serpiente venenosa que se encuentra en el vecindario de Belice.
Barbers Pole. — Otra especie venenosa encontrada en el mismo lugar. Por lo general, infestan las casas o edificios con techo de paja ||.
Wowler: a veces se dice que esta serpiente es
* Crotalus. t Honduras de Henderson, p. 153.
% Coluber.
Historia de Browne de Jamaica, p. 461. || La Honduras de Henderson, p. 15*.
Ft Coluber.

tan grande como la cintura de un hombre, y de doce o catorce pies de largo, con una boca muy ancha: cuando yacen estirados, aparecen como viejos troncos de árboles caídos, cubiertos con un musgo corto *. "Es
la apariencia es ciertamente estupenda; pero es solo en
De esta manera es alarmante, ya que nunca ha sido

"conocido por herir a la especie humana. Nunca es
"Sin embargo, un enemigo mortal para las aves en general, y para
"los tipos más pequeños de animales, que por lo general
traga toda la f. "Esta especie de serpiente se encuentra en cantidades considerables en la isla de Roatan.
Iguana J. — Esta especie de lagarto tiene una cola larga y redonda; espalda serrada La cresta de la garganta denticulada. Esto, de toda la tribu de lagartos, es de la forma más peculiar y crece a un tamaño considerable. Es algunas veces tres, cuatro o cinco pies de largo. El color general es verde, pero variado en diferentes animales. La parte posterior está fuertemente dentada, lo que, además de las denticulaciones de la bolsa de la garganta, le da un aspecto más bien formidable. Tiene el poder de inflar la bolsa de la garganta a un tamaño muy grande. Frecuenta lugares rocosos y leñosos, y se alimenta principalmente de insectos y vegetales. La Igua-
Introducción al Atlas de la India Occidental de Jeffrey, p. 1 7. + Honduras de Henderson, p. 15*.
J Lacerta Igitatu.

na es un nativo de la mayoría de las partes de América, y en general es un habitante de los bosques; pero, como la mayoría de la tribu, vive un tiempo muy considerable sin comida, y cambia su color con el clima o la humedad nativa de su lugar de residencia *. La carne es considerada una gran delicadeza, y generalmente se viste como un fricasé, en cuyo estado a menudo se prefiere a las mejores aves. La Iguana puede domarse fácilmente cuando es joven, y es una criatura inocente y hermosa en ese estado f. Seguirá a la raza humana como un perro; fue atrapado por un lazo lanzado sobre su cabeza, y también por perros entrenados para ese propósito.

Basilisco Este lagarto es de unos dieciocho pulgadas
Largo, de color marrón ceniza pálido, con algunas variaciones más oscuras en la parte superior del cuerpo. Eso

Reside principalmente entre árboles, y su alimentación está en
sectas Es activo, y mediante su cresta dorsal.
o aleta, se habilita para saltar de árbol en árbol.
Se puede nadar con gran facilidad. Tiene una formi muy
Apariencia dable, pero es bastante inofensivo.
Gally-Wasp §. Este reptil es el más frecuente

• La historia de Browne de Jamaica, p. 462.
t ibid.
Basílica de lacerta.
Lacerta Occidna, Shaw

Se reunieron en el bosque, y sobre viejos edificios; También se observa a veces en lugares pantanosos bajos. Generalmente es de un color sucio, nublado con franjas cruzadas de un tono más claro o más oscuro, y cambia a menudo de eso a un fino amarillo dorado. Generalmente es de uno a dos pies o mejor en longitud *. Nunca se supo que la mordida de este animal fuera mortal; pero sus efectos han sido frecuentemente exasperados por el terror y el ridículo método de curación. Es muy raro que ocurran tales accidentes, ya que esta criatura es tímida y tímida, y nunca muerde, a menos que sea pisada o lastimada.
"Aunque han sido vulgarmente
La mayoría de las criaturas venenosas, sin embargo, tiene
No ha sido una cuenta bien atestiguada, para demostrar que
"Están tan en el grado más pequeño, más de
"otros animales de igual tamaño, tales como ratas grandes, ferias", etc. cuya mordedura es grave, pero no malig- "nantf "

Wood-Slave% .— Se cree que esta especie es venenosa. Browne afirma que nunca supo un ejemplo de ello; y Henderson dice, "cuanto mayor sea
el número de los miembros de esta clase será encontrado,

si se puede superar el prejuicio, y el menos
• La historia de Browne de Jamaica, p. 463.
La larga historia de Jamaica, vol. 3d, p. 879. Laereta x .
metro
"se extienda el coraje hacia ellos, la
la mayoría de las pequeñas criaturas inofensivas en la naturaleza, y que ** incluso pueden ser introducidas pronto en un estado de juego-
familiaridad plena *. "En general, son de forma oblonga plana y se van estrechando gradualmente y casi por igual hacia ambos extremos f.
• Henderson '* Honduras, p. 155.
t Historia de Browne de Jamaica, p. 163.
INSECTOS,
Mosquito * .— Estos insectos son de la tribu de los mosquitos y subsisten de la sangre y los jugos de los animales más grandes, que chupan mediante su probóscide. Son muy molestos para todos los recién llegados: su hora habitual de salida es acerca de la puesta del sol; y desde esta hora hasta la mañana, poseen la mayor actividad. Durante la primera parte del día, comúnmente son torpes, y obligados por la violencia de la brisa, a permanecer en sus escondites f. Las luciérnagas son enemigos naturales de los mosquitos, y se alimentan de ellos.Los indios que descubrieron esto solían atraer estas moscas con antorchas; y cuando hubieron capturado un número suficiente, déjalos en sus chozas por la noche, para expulsar a los Mosquitos de sus hamacas; qué oficina, se dice que han realizado muy eficazmente J.
Mosca de arena Estos pequeños insectos asaltan el
manos y cara, y aunque extremadamente minucioso, su picadura se siente con sensatez, aunque el efecto es más bien molesto que doloroso: rara vez entran en el
• Cidex.
t Long's History of Jamaica, Vol. 3d, p. 883.
8 Cukx.
J Ibid.
829
Casas, generalmente en las orillas y bahías abiertas de arena, donde están muy ocupadas cada noche tranquila.
Mosca de fuego * .—- Hay dos o tres especies de este curioso insecto encontrado en este país. Una persona puede, con gran facilidad, leer la huella más pequeña a la luz de uno de estos insectos, si se mantiene entre los dedos y se mueve gradualmente a lo largo de las líneas, con los puntos luminosos inmediatamente sobre las letras; alrededor de ocho o diez de ellos se colocan en un frasco transparente, se iluminarán lo suficiente como para leer o escribir muy claramente por, Muy rara vez se ven durante el día, pero se despiertan por la noche y continúan moviéndose y brillando por un tiempo Parte considerable de la «noche f.

Cucaracha f .—- Estos insectos son muy planos, y se arrastran en cada cofre o cajón donde encuentran la menor grieta; se debe tener el mayor cuidado para evitar esto, ya que imparten a todo lo que tocan un olor más ofensivo. Esta criatura se quita su capa externa con mucha frecuencia, y parece bastante fresca y joven después de cada cambio §. Son extremadamente laboriosos en la búsqueda de tanta inmundicia y maldad, como la negligencia descuidada de los malos.

• ElaUr. + Historia de Browne de Jamaica, p. 43S,
% Elaito. § Ibid, p. 413.
Ff%
230
Las amas de casa han salido en agujeros y esquinas sin molestar
ed por la escoba *. .
Chigger f. — El cuerpo de este insecto es de color marrón rojizo; Abdomen de la hembra, cuando está gravídico, orbicular e hinchado a cerca de cien veces su tamaño habitual. Este insecto es común en todas las regiones tropicales de América. Donde hay muchos cerdos, generalmente hay mucho de este tipo de parásitos J. A menudo es extremadamente molesto, penetrando en la piel de los dedos de los pies y los pies de los habitantes, donde alberga sus huevos, y con frecuencia causa llagas y úlceras: esto Sin embargo, no se realiza sin crear una picazón intolerable en la parte, que advierte sobre el intento de formar un alojamiento; en cuyo caso, se recomienda extraerlo con la bolsa, manejando con cuidado la punta de la aguja, para limpiarla sin romper la membrana; y la cavidad se llena de inmediato con cenizas de tabaco, que alivian la picazón y previenen una úlcera. Las personas impuras, o las que rara vez se lavan los pies, están sujetas con mayor frecuencia a esta molestia. Se pueden destruir sin extraer, mediante la aplicación de un cataplasma, hecho con jabón de Castilla y aceite de tren mezclado; a veces un poco
• La larga historia de Jamaica, vol. 3d, p. 8S7.
Pulex Penetrans.
La nueva encuesta de Gage sobre las Indias Occidentales, pág. 166,
231
se añade aloes; Una cataplasma de raíz de yuca machacada, responde al propósito similar *.
Focina de la cochinilla: el cuerpo de este insecto está deprimido, velloso y arrugado transversalmente; el abdomen es violáceo, las piernas son cortas y negras, las antenas subulan y alrededor de un tercio de la longitud del cuerpo. Este insecto es del tipo tórpido, y realiza todos los oficios de vida necesarios mientras es pequeño; pero pronto crece, y luego vive casi inmóvil para la parte restante de la vida f. La hembra del insecto cochinilla, en su estado de gestación tórpida o de crecimiento tórpido, se hincha a tal tamaño en proporción a la de su estado infantil, que las patas, las antenas y la probóscide apenas se pueden descubrir. Es solo la hembra la que tiene valor por su

colorante. El macho es una mosca pequeña y bastante delgada, con dos alas, aproximadamente del tamaño de una pulga, o aún más pequeña, con antenas unidas, y grandes alas blancas en proporción al cuerpo, que es de color rojo, con dos filamentos largos que proceden de la cola.Es un animal activo y animado, y se dispersa en pequeñas cantidades entre las hembras, en la proporción de un macho a cien, y según algunos escritores, trescientos.
La sustancia conocida en el comercio por el nombre
• La larga historia de Jamaica, vol. 3d, p. 883.
♦ Coccus Cactus.
X Historia Natural de Jamaica de Browne! pag. * 36,
282
De la cochinilla, es la más preciosa de todas nuestras drogas colorantes; tiene la forma de granos arrugados hemisféricos, de aproximadamente un octavo de pulgada de largo, de un color púrpura rojizo profundo, y se cubre más o menos con un fondo blanco; Son muy ligeros y se frotan fácilmente en polvo entre los dedos. Parte de ella es de un gris oscuro, y la superficie, con una mezcla de rojo, y esto se considera el más fino de todos. Los comerciantes españoles distinguen al menos dos tipos, el mejor o domesticado, llamado grana fina, y el salvaje, buey grana sylvestra; de estos, este último no es más que la mitad del tamaño del primero, y está cubierto con una caída mucho más larga; En qué cuenta siempre tiene un precio mucho más bajo en el mercado. Pero en el comercio, se distinguen cuatro tipos de cochinilla, mastique, campcschane , tetraschale y Sylvester; de los cuales el primero se considera el mejor, y el último el peor.
El insecto cochinilla es originario de México y era de uso común entre los habitantes como una droga de teñido cuando los españoles llegaron al país por primera vez; desde entonces, su uso se ha vuelto cada vez más general, no solo en Europa, sino en varias partes de Asia; y, dado que casi toda esta valiosa mercancía aún se cultiva en México, Perú y los asentamientos españoles contiguos, se convierte cada año en un objeto de cultivo más sedoso que antes.
Las plantas sobre las cuales estos insectos son criados por
233
los cultivadores de cochinilla, nopal, o nopal, leca de los indios, llamados por algunos la higuera india, y por los botánicos el cactusopunth , o nopal. El cultivo de esta planta para este propósito, consiste simplemente en cortar las ramas podridas o en descomposición, y eliminar otras plantas y malezas que puedan lesionarlas. Los plantan en una tierra arcillosa mezclada con grava y piedras. Los indios de las provincias de Guajaca y Oaxaca, que prestan especial atención a la cultura de los nop; ds, los plantan cerca de sus habitaciones y los llaman nopalaries.
El jugo del nopal, sobre el cual se reproducen estos insectos, es su única subsistencia. Alrededor del 1 de octubre, que en México es el comienzo de la buena temporada,

distribuyen las cochinillas sobre los nopales. Esta operación consiste simplemente en colocar a las hembras, mientras que todavía son jóvenes y activas, en una serie de pequeños nidos entre las hojas, desde donde se desplazan por varias partes de la planta en busca de las ramas particulares a las que luego se adhieren. , y son visitados por los machos.
Cuando los insectos comieron en su pleno crecimiento, se juntan y se colocan en ollas de loza, pero se requiere mucha atención para evitar que salgan, ya que en ese caso se perdería una gran cantidad de ellos; aunque no hay peligro de esto cuando están en libertad en el nopal, este ser
234
su recurso natural; porque aunque a menudo se eliminan de una hoja a otra, nunca abandonan la planta; Tampoco es raro ver las hojas completamente cubiertas con ellas, especialmente cuando llegan a la madurez. Cuando están confinados algún tiempo en estas ollas, se matan y se ponen en bolsas.
Los indios tienen tres métodos diferentes para matar a estos insectos; uno al sumergirlos en agua caliente, otro al fuego y el tercero al exponerlos a los ardientes rayos del sol. Aquellos que usan agua caliente tienen mucho cuidado de darle el calor necesario, y que la cantidad de agua sea proporcional al número de insectos. El método de matarlos por fuego es ponerlos en palas, en un horno moderadamente calentado para este fin, la calidad fina de la cochinilla depende de que no se haya secado al momento de matar a los insectos. Algunos también son asesinados por los vapores del vinagre caliente, y otros por el humo. Los que mueren y se secan al sol, sin embargo parecen tener la preferencia.
En la tercera reunión anual de cochinilla, un cierto número de hembras se quedan adheridas a las ramas del nopal, que luego se rompen y se mantienen cuidadosamente bajo techo durante la temporada de lluvias; Cuando esto termina, la reserva de cochinilla, así conservada, se distribuye por toda la plantación de nopales, donde pronto se multiplican con gran rapidez. En el espacio de dos meses, el primer cultivo se recolecta separando a los insectos con un cuchillo sin filo, después de
235
Que se ponen en bolsas, se sumergen en agua caliente para matarlos, y finalmente se secan al sol, por
que pierden unos dos tercios de su peso. Jefferies, en su introducción a la India occidental. Atlas, dice, que la cochinilla se obtiene del territorio de los Mosquitos, aunque solo en pequeñas cantidades; y como se sabe que es un nativo de las Provincias españolas contiguas, hay pocas dudas de que florecerá aquí, en igual perfección, si algunos de los colonos prestaran atención, y comenzaran introduciendo el nopal en sus jardines.
Gg
236
AGRICULTURA.

Antes de hacer algunos comentarios sobre las diferentes producciones del reino vegetal, que podrían ser cultivadas en este país con éxito, será apropiado declarar el costo de la mano de obra. Los indios nativos se comprometen fácilmente con cualquiera de los colonos, por un tiempo determinado ya un precio fijo. Sus salarios, en general, son aproximadamente veinticinco chelines por mes; pero como comúnmente prefieren recibir ropa y otros artículos en lugar de dinero, la forma más ventajosa para un colono es mantener una provisión de dichos artículos siempre por él, que si compra con dinero listo, le supondrá un ahorro considerable. , y en consecuencia reducir el precio del trabajo. Es habitual que los colonos alimenten a sus trabajadores indios, pero esto después de los primeros cuatro meses, momento en el cual tendrá una cosecha de maíz indio, no representará casi nada, ya que los únicos artículos necesarios para comprar son el ron y el maíz. municiones: un indio en un solo día de caza o pesca, pudiendo abastecer a toda la familia, sin embargo numerosas, con provisiones para una semana, que consisten en venado, cerdos salvajes, caza, tortugas, peces, ostras, etc. : teniendo esto en cuenta, calculo el gasto anual de cada trabajador indio a un colono establecido en £ 13 por año, y a un nuevo colono en £ 16 por hora

237

num a lo que se puede agregar, la suma adicional de £ 4 para provisiones, el primer año, que se hará en todas las £ 20 por año, para el gasto de cada trabajador.

Los principales artículos de producción adaptados para el cultivo en este país son la caña de azúcar, el algodón, el añil, el café, el cacao, el tabaco, el arroz, el maíz, el pimiento, el jengibre, el anoto, el aloe o el agave y la cochinilla. Pero como se admite universalmente que el suelo y el clima son superiores a los de las islas de las Indias Occidentales, no cabe duda de que todas las producciones que se crían en ellas florecerían aquí, no solo de la misma manera, sino incluso de una manera superior. manera por lo tanto, es probable que los siguientes artículos compensen bien la labor del colono y sean atendidos con la mayor probabilidad de éxito, a saber.Algodón amarillo Bombay, Ipecacuana, Jalap, Altramuces, Moras, Aceitunas, Senna, Seda, Hierba De Seda, Zarzaparrilla, Azafrán, Cúrcuma, Vines, Y c. Muchos de estos son indígenas del territorio de los mosquitos, y florecen espontáneamente en condiciones silvestres, pero nativas *

riance

Caña de azúcar. — Esta planta es una caña articulada, que termina en hojas o cuchillas, cuyos bordes están finamente y fuertemente dentados. El cuerpo de la caña es fuerte pero quebradizo, y cuando está maduro, es de un color pajizo fino, inclinable al amarillo; y contiene una sustancia concisa y suave, que proporciona un suministro abundante de

Gg2

238

Jugo de una dulzura, el menos empalagoso y la mayoría está de acuerdo con la naturaleza. La distancia intermedia entre cada unión de la caña varía según la naturaleza del suelo; en

general, es de una a tres pulgadas de largo, y de media pulgada a una pulgada de diámetro. La longitud de la caña depende de las circunstancias; en general, mide de tres y medio a siete pies, excluyendo la parte de la bandera. Los pelotones son los retoños que brotan de las raíces o estolas de las cañas que se cortaron anteriormente, y suelen madurar en doce meses.Las cañas del mejor crecimiento son llamadas cañas de plantas; Son el producto inmediato de las plantas originales y requieren de quince a diecisiete meses para que alcancen su madurez. El primer retorno anual de sus raíces, se llama primer rodeos; El crecimiento del segundo año, segundo retoños; Y así sucesivamente, según su edad. En la mayoría de las partes de las Indias Occidentales, es habitual perforar y plantar una cierta proporción de la tierra de caña (generalmente un tercio) en sucesión anual. Esto, en el modo común de mantener el terreno junto a la azada, es frecuentemente atendido con mano de obra grande y excesiva para los cultivadores, que se salvan todos juntos por el sistema que estamos tratando. Con este último método, el sembrador, en lugar de abastecerse de sus manadas, y cavar y plantar la tierra nuevamente, sufre las estolas para continuar en el suelo, y se contenta a sí mismo, a medida que sus campos de caña se vuelven delgados y empobrecidos, suministrando los espacios vacíos. con plantas frescas,
239
El modo habitual de mantener el trabajo manual es este: - * - La cantidad de tierra que se pretende sembrar se limpia de malezas y otras incumbencias, se divide en varias placas de ciertas dimensiones, en general de quince a veinte acres cada una; los espacios entre cada plataforma o división se dejan lo suficientemente anchos para las carreteras, para la comodidad del transporte. Cada plataforma se subdivide, por medio de una línea y clavijas de madera, en pequeños cuadrados de aproximadamente tres pies y medio. Luego, los trabajadores se colocan en una fila en la primera línea, uno a cada cuadrado, y excavan con sus azadones varios cuadrados, generalmente hasta la profundidad de cinco o seis pulgadas. El molde excavado formando un banco en el lado inferior, el orificio de la caña tendrá un ancho de aproximadamente quince pulgadas en la parte inferior y dos pies y medio en la parte superior. Luego regresan a la siguiente línea y proceden como antes. Por lo tanto, los varios cuadrados entre cada línea se forman en una zanja de casi las mismas dimensiones con la que hace el arado. Los hoyos de caña o zanja se están completando, y los recortes seleccionados para plantar, dos de ellos se colocan longitudinalmente en el fondo de cada uno, y se cubren con un molde de aproximadamente dos pulgadas de profundidad; El resto del banco está destinado para uso futuro. En unos catorce días comienzan a aparecer los brotes jóvenes, y tan pronto como se elevan unos centímetros sobre el suelo, deben ser limpiados cuidadosamente de malezas y amueblados con una adición de moho.
240
bancos. Thi6 se realiza generalmente de la mano. Al final de cuatro o cinco meses, los bancos están totalmente nivelados, y los espacios entre las filas se amontonan cuidadosamente. Las limpiezas frecuentes, mientras que los bastones son jóvenes, son

absolutamente necesarios, y todos los retoños que surgen después de que los bastones comienzan a unirse, deben ser removidos cuidadosamente.

Las mejores temporadas para plantar son entre agosto y principios de noviembre. Al tener la ventaja de las lluvias otoñales, los jóvenes bastones se vuelven lo suficientemente exuberantes para cubrir el terreno antes de que empiece el clima seco; Así las raíces se mantienen frescas y la tierra húmeda.

El sistema de cultivo entre plantadores, que están bien provistos de trabajadores, consiste en plantar una cuarta o quinta parte de sus tierras en octubre, noviembre y diciembre; en la excavación de trincheras muy profundas, para la mayor nutrición de la raíz; en plantar a grandes distancias, en beneficio de una circulación más libre del aire, y en cortar los bastones en los cuatro meses más finos, es decir, febrero, marzo, abril y mayo, porque el azúcar es el más fino, los bastones son Se cultiva con el menor problema y suministra (como se supone) mayores cantidades de él. En la mayoría de las partes de las Indias Occidentales, es habitual taladrar y plantar una cierta porción de la tierra de caña (comúnmente un tercio) en sucesión anual. El rendimiento común de esta tierra, en promedio, es de siete cerdos de 16 quilates. A diez acres, que se cortan anualmente.

241

Cuando las cañas tienen una altura de siete a diez pies, y de tamaño proporcional, la piel es suave, seca y quebradiza; si son pesados, su médula gris, o se inclinan a dorar, el jugo dulce y glutinoso, se estiman en perfección. El tiempo para cortarlos es generalmente después de doce cr quince meses de crecimiento; Pero esto varía según el suelo y la estación.

El ingenio azucarero en el que los bastones están magullados, es muy simple y consiste principalmente en tres rodillos verticales de hierro o cilindros, de treinta a cuarenta pulgadas de largo, y de veinte a veinticinco pulgadas de diámetro; y el medio, al que se aplica la potencia de movimiento, hace girar los otros dos por medio de engranajes. Entre estos rodillos, las cañas se comprimen dos veces. El jugo de caña se recibe en un lecho de plomo, y desde allí se transporta a un recipiente llamado receptor. La basura o caña de basura, como se le llama, sirve para que el combustible hierva el licor. Los molinos de azúcar son trabajados por el ganado, el viento o las corrientes de agua; y desde que las máquinas de vapor mejoradas del Sr. Watt se han generalizado, se han enviado muchos molinos de azúcar a las Indias Occidentales y Sudamérica.

Se realiza así el proceso de obtención de azúcar. El jugo o el licor va desde el receptor hasta la casa de ebullición, a lo largo de un canal de madera forrado con plomo. En la casa de ebullición se recibe (según el sistema mejorado moderno, que casi

242

prevalece universalmente en Jamaica) en uno de los moldes de cobre o calderos llamados clarificadores. De estos, comúnmente hay tres; y sus dimensiones están generalmente determinadas por el poder de suministrarlas con el licor. Hay molinos de agua que molerán, con la mayor facilidad, bastones suficientes para treinta cerdos de azúcar en una semana *

En las plantaciones felizmente proporcionadas, los medios de cocción rápida son requisitos indispensables, o el licor de caña inevitablemente se manchará antes. Puede estar expuesto al fuego. El jugo de caña más puro no permanecerá veinte minutos en el receptor sin fermentar. Como el jugo de caña es muy susceptible a la fermentación, es necesario también que las cañas se muelen lo más pronto posible después de cortarlas, y se debe tener mucho cuidado de guardar y desechar las que están contaminadas, que pueden estar molidas para el 'Todavía casa. Plantaciones que hacen, en un medio, durante el tiempo de cosecha, de quince a veinte cerdos de azúcar por semana; en tales propiedades, tres clarificadores de trescientos o cuatrocientos galones cada uno son suficientes: con bandejas de este tamaño, el licor, cuando se clarifica, puede retirarse de una vez, y hay tiempo para limpiar los recipientes cada vez que se utilizan. Cada clarificador está provisto de un sifón o un grifo para extraer el licor. Tiene un fondo plano, y se cuelga en una chimenea de fuego separada, tiene un control deslizante de hierro que, al cerrarse, el fuego se apaga por falta de aire.

243

La corriente del receptor ha llenado el clarificador con licor fresco y, al encenderse el fuego, se agita el temperamento, que comúnmente es la cal en polvo blanca de Bristol. Una gran intención de esto es neutralizar el 'ácido superabundante'; Deshacerse de eso, es la gran dificultad en la producción de azúcar. Esto es generalmente afectado por el álcali o la cal; parte de la cual, al mismo tiempo, se convierte en la base del azúcar. La cantidad necesaria para este propósito, por supuesto, debe variar con la calidad tanto de la cal como del licor de caña. Algunos plantadores permiten una pinta de lima de Bristol "a cada cien galones de licor, pero esta proporción es, según el Sr. Edwards, generalmente demasiado grande. La cal es perceptible en el azúcar, tanto para el olor como para el sabor, y precipita en el cobre. moldea un calx insoluble negro, que abrasa el fondo del vaso, y no se desprende sin dificultad.

A medida que el fuego aumenta de fuerza y la luz se calienta, se levanta una espuma, formada por el mucílago o materia gomosa de la caña, con algo de aceite, y las impurezas que el mucílago puede enredar. El calor ahora se sufre gradualmente para aumentar, hasta que se eleva a unos pocos grados del calor del agua hirviendo. El licor de ninguna manera se debe dejar hervir; se sabe que está suficientemente caliente, cuando la espuma comienza a crecer en ampollas, que se rompen en una espuma blanca, y se

S.S

244

Pera en general en unos cuarenta minutos. Luego se aplica la presa y se extingue el fuego, después de lo cual el licor se mantiene por una hora completa, si las circunstancias lo permiten, sin ser perturbado. Durante este intervalo, gran parte de las frecuencias e impurezas se atraerán unas a otras y aumentarán en la escoria. El licor ahora se extrae con cuidado, ya sea mediante un sifón, que atrae una corriente pura defecada a través de la escoria, o por medio de una polla en la parte inferior. El licor se recibe en un canal o canal,

que lo transporta a la caldera de evaporación, comúnmente llamada el gran cobre; y si se produce originalmente a partir de bastones buenos y no contaminados, ahora aparecerá casi, si no perfectamente, transparente.
La ventaja de aclarar el licor de esta manera, en lugar de forzar una ebullición inmediata, como se practicaba anteriormente, es visible para el observador más atento. El trabajo que ahorra en escoria es maravilloso. Tampoco puede limpiarse bien el sujeto; porque cuando el licor hierve violentamente, todo su cuerpo circula con tal rapidez que vuelve a bajar las impurezas que han salido a la superficie, y con un calor menos violento se habría quedado allí *.
En el cobre grande o en evaporación, que debe ser lo suficientemente grande como para recibir el contenido neto de uno
"Historia de Edwards de las Indias Occidentales, Vol. 2d, p, 269,
245
De los clarificadores, se deja hervir el licor; y a medida que la escoria aumenta, es desechada continuamente por grandes desagües, hasta que el licor se vuelve más fino y algo más espeso. Este área se continúa hasta que, a partir de la formación de espuma y evaporación, el sujeto se reduzca lo suficiente como para ser contenido en el siguiente o segundo cobre, al que luego se lo lleva. El licor es ahora casi del color del vino de Madeira.
En el segundo cobre se continúa la ebullición y la espuma; y si el objeto no está tan limpio como se espera, se le agrega agua de cal. Esta adición está destinada no solo a dar más temperamento, sino también a diluir el licor, que a veces se espesa demasiado rápido para permitir que las sustancias fecundantes se unan y se desprendan. Se dice que el licor tiene una buena apariencia en el segundo policía, -porque, cuando la espuma en ebullición surge en burbujas grandes, y está poco descolorida. Cuando de tal escoria y evaporación, el licor se reduce de nuevo lo suficiente como para ser contenido en la tercera parte, se carga en ella, y así sucesivamente hasta el último cobre, que se llama el maestro. Este arreglo supone cuatro calderas o cobres, excluyendo los tres clarificadores *.
En el profesor, el tema se evapora aún más, hasta que se juzga lo suficientemente hervido para ser retirado del fuego. Esta operación se suele llamar
Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 270.
Hh 2
246
Golpear, es decir, cargar el licor, ahora extremadamente espeso, en el refrigerador *.
El refrigerador, de los cuales comúnmente hay seis, es un recipiente de madera poco profundo, de aproximadamente once pulgadas de profundidad, siete pies de largo y de cinco a seis pies de ancho. Un enfriador de este tamaño tiene un montón de azúcar. Aquí, los granos de azúcar, es decir, a medida que se enfría, se topa con una masa irregular gruesa de cristales semiformados, que se separa de las melazas. Desde el enfriador se lleva a la casa de curado, donde la melaza se drena. Puede ser apropiado observar en este lugar, que para

obtener un gran grano de azúcar, debe enfriarse lenta y gradualmente. Si los enfriadores son demasiado bajos, el grano se lesiona de manera sorprendente. Cualquier persona puede estar convencida de esto, vertiendo un poco de jarabe caliente, cuando esté en forma para golpear, en una placa de peltre. Inmediatamente encontrará que tendrá un grano muy pequeño f.

Pero antes de seguirlo en la casa de curación, puede ser apropiado notar la regla para juzgar, cuando la materia se evapora lo suficiente para golpear, o puede ser adecuada para ser cargada del maestro a la nevera. Muchas personas adivinan únicamente por el ojo (lo que por hábito largo hacen con gran precisión) a juzgar por la apariencia del grano en la parte posterior del cucharón; Pero la práctica más utilizada es juzgar.

Edwards 'History of the West Indic3 , vol. 2d, p. 27l. t Ibid, p. 271.

2,47

por lo que se llama el toque, es decir, tomar con el pulgar una pequeña porción del licor caliente de la cuchara; y a medida que disminuye el calor, se dibuja con el índice el líquido en un hilo. Este hilo se romperá repentinamente y se contraerá del pulgar al dedo suspendido, en diferentes longitudes, de acuerdo con que el licor esté más o menos hervido. La altura de ebullición adecuada para un azúcar muscovado fuerte generalmente está determinada por un hilo de un cuarto de pulgada de largo *. Otro método es el siguiente: "Proporcionar" un pequeño panel delgado de vidrio de corona transparente, colocado en el marco del cuadro, al que yo llamaría un camión; en esta gota

dos o tres gotas del sujeto, una sobre la otra,

y saca tu camión de la casa de ebullición en

"El aire libre. Observe su tema, y más

particularmente si se granula libremente, y si

Un pequeño borde de melaza se separa en la parte inferior.

Estoy muy satisfecho, que un poco de experiencia lo hará.

"'le permite juzgar qué aspecto del conjunto

"skip se pondrá, cuando haga frío, por este espécimen", que también es frío. Este método es utilizado por che-

"nieblas, para probar soluciones evaporadas de todas las demás sales;.

Puede parecer, por lo tanto, algo extraño, tiene

No se ha adoptado durante mucho tiempo en la casa de ebullición f

• Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 27l.

Un ensayo sobre el arte de hacer Muscovado Sugar, por John Froculus Baker, Escj. Abogado, en la isla de Jamaica, 1775.

2 * 18

La casa de curado es un edificio grande y espacioso, provisto de una cisterna de melaza de gran capacidad, cuyos lados están inclinados y revestidos con terras o tablas. Sobre esta cisterna hay un marco de massy joist-work sin embarque. En las vigas de este marco, las

chimeneas vacías, sin encabezados, están alineadas. En la parte inferior de estos cerdos, se aburren ocho o diez orificios, a través de cada uno de los cuales se empuja el tallo de una hoja de plátano, seis u ocho pulgadas debajo de las vigas, y es lo suficientemente largo como para permanecer erguido sobre la parte superior del cerrojo. En estos cerdos se coloca la masa del enfriador, que se denomina maceta;y la melaza se drena a través del tallo esponjoso y cae a la cisterna, de donde se toma ocasionalmente para la destilación. El azúcar en unas tres semanas crece tolerablemente seco y justo. Luego se dice que se ha curado y el proceso ha finalizado *.

Ron. — Habiendo proporcionado al lector la mejor explicación que puedo dar del arte de hacer azúcar a partir del jugo de caña, procederé a dar el proceso posterior de extracción, el espíritu llamado ron.

Las casas inmóviles en las plantaciones de azúcar en las Indias Occidentales Británicas, varían grandemente en cuanto a tamaño y costo, de acuerdo con la fantasía de la propiedad.

• Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 273,

249

tor, o la magnitud de la propiedad *. En este país pueden estar construidos con ladrillos, que son baratos y fáciles de obtener, y en general son iguales en grado tanto a las casas de curado como a las de curado. Los alambiques grandes tienen la ventaja sobre los pequeños, ya que pueden comprarse al principio a un costo menos proporcional. Se requieren dos alambiques de cobre, uno de ellos la mitad más grande que el otro. El tamaño de los tanques (o tinas) para contener el agua fría en la que están sumergidos los gusanos, debe depender de las circunstancias: si se puede obtener la ventaja de una corriente que corre, el agua se puede mantener bastante fresca en un recipiente apenas lo suficientemente grande para contener el gusano. Si la plantación no tiene otra dependencia que la del agua del estanque, un tanque de piedra es infinitamente superior a una bañera, ya que es más largo en calefacción. y si se puede hacer lo suficientemente grande, los gusanos de ambos alambiques pueden colocarse en el mismo cuerpo de agua y mantenerse lo suficientemente frescos para condensar el espíritu, por suministros ocasionales de agua.

Para trabajar estos alambiques, es necesario proporcionar, primero, una cisterna; en segundo lugar, una cisterna para th & scummings; Por último, doce cubas o cisternas de fermentación, cada una de ellas de los contenidos de la más grande todavía. En Jamaica, y en la mayor parte de Sudamérica, las cisternas están hechas de tablas, fijadas en arcilla; y son uni

• Historia de Edwards de las Indias Occidentales ,. vol. M, j *. 276-

250

Versalmente preferido a las cubas, o vasos móviles, para el

Propósito de la fermentación. No son tan fáciles.

afectados por los cambios del clima, ni tan propensos a filtrarse como cubas, y duran mucho más. A com

Para completar el aparato, es necesario agregar dos o más bombas de cobre para transportar el licor desde las cisternas, y para bombear el dunder, y también topes, u otros recipientes, para asegurar el espíritu cuando se obtiene; Y es habitual construir una colmada de ron colindante.
ing en la casa quieta.
Los ingredientes, o materiales, que configuran los diversos.
Los aparatos que he descrito en acción consisten en: 1ra, melaza o melaza, drenada del azúcar,
como ya se ha descrito.
En segundo lugar, restos del jugo de caña caliente, de la casa de ebullición, o a veces de licor de caña en bruto, de cañas expresadas para el propósito.
Sdly, Lees, o como se le llama en Jamaica, dunder.
En cuarto lugar, el agua.
El uso de dunder en la fabricación de ron, responde al propósito de la levadura en la fermentación de la harina. Es el arrendador de feculentes de destilaciones anteriores; y algunos pocos plantadores lo conservan para su uso, de un cultivo a otro; Pero esta es una mala práctica. Por lo tanto, un poco de licor fermentado, compuesto solo de dulces y agua, debe ser destilado en primer lugar, para que se pueda obtener una pasta fresca. Es un menstruo disolvente, y sin duda ocasiona los dulces con los que se combina, ya sea melaza o
251
escombros, para producir una proporción mucho mayor de espíritu de la que se puede obtener sin su ayuda. El agua que se agrega actúa en cierto grado de la misma manera por dilución.
Cuando estos ingredientes estén bien mezclados en las cisternas de fermentación y estén bastante frescos, la fermentación aumentará, en veinticuatro horas, a una altura adecuada para admitir la primera carga de melaza, de los cuales seis galones por cada cien galones de fermentación licor, es la proporción general que debe darse al doble, a saber. El 3 por ciento, a la primera carga, y el otro 3 por ciento, uno o dos días después, cuando el licor está en un alto estado de fermentación, el calor del cual, sin embargo, en general, no se debe sobrepasar de noventa a noventa. -Cuatro grados en el termómetro de Fahrenheit. La infusión de agua caliente aumentará, y de agua fría disminuirá, la fermentación.
Cuando la fermentación cae fácilmente desde el quinto al séptimo u octavo día, para crecer bien y arrojar lentamente unas cuantas bolitas transparentes o glóbulos de aire, está lista para la destilación; y el licor o lavado que se transporta al alambique más grande, que no debe llenarse a menos de ocho o diez pulgadas del borde, para que la cabeza no vuele, debe mantenerse un fuego constante y regular hasta que hierva, luego de lo cual un poco el combustible servirá En aproximadamente dos horas, el vapor o el espíritu que se condensa por el fluido ambiental, se abrirá paso a través del gusano en
Yo

252

La forma de una corriente, tan clara y transparente como el cristal. y se deja correr hasta que deja de ser inflamable *.

El espíritu que así se obtiene pasa por la denominación de los vinos bajos. Para hacerla ron de la prueba de Ja maica , sufre una segunda destilación. Los vinos bajos obtenidos como se indicó anteriormente, se extraen en un tope o recipiente, y, cuando sirve la oportunidad, se transportan al segundo alambique, para someterse a una destilación adicional. El vapor comienza a correr en aproximadamente una hora y media, y dará, lo que se denomina ron a prueba de aceite, te del espíritu, en el que se hundirá el aceite de oliva: y así el fabricante, si se puede llamar así, está completo . Quedará en el espíritu aún débil una cantidad considerable, que se devuelve al trasero bajo en vino.

La proporción de todo el ron al cultivo de azúcar, se estima comúnmente en Jamaica de tres a cuatro; pero en una estimación general, creo que es una asignación demasiado grande, y que doscientos galones de ron por tres cerdos de azúcar, que está en la proporción de alrededor de dos tercios del ron por el cultivo de azúcar, está más cerca de la verdad.

Esto se entenderá mejor al prestar atención a los siguientes detalles: —El suministro general de escombros a la casa quieta es de siete galones por cada 100 galones de licor de caña. Suponiendo que hay

* Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 23, p. 280.

253

Por lo tanto, se requieren 2000 galones de jugo de caña para cada cerdo de 16 cwt., los restos de una plantación que producen 200 cerdos por año, serán 28,000 galones, lo que equivale a 4666 galones de

melaza. Agregue los melasses de la casa de curado, que, si el azúcar es de buena calidad, rara vez excederá los sesenta galones por tonel: 12,000,

Un total de 16,666 galones de dulces. Esto, destilado en y después de la tasa del 12 por ciento, de los dulces en la cisterna de fermentación, dará 34,720 galones de bajo contenido. vinos, que deben producir 14,412 galones de ron de buena calidad, o 131 ponches de 110 galones cada uno. Cuando se hace una mayor proporción que esta,

una u otra de estas circunstancias debe existir,

ya sea que el azúcar descargue una cantidad inusual de melaza, o que la casa de ebullición sea defraudada del licor de caña por desprendimiento inadecuado, este último

las circunstancias pasan frecuentemente.

Puede ser fácil rectificar el espíritu, y traer

a una pureza mucho mayor de lo que generalmente se encuentra

ser de porque trae en la destilación una gran cantidad de materia untuosa o aceitosa; y esto es a menudo tan desagradable, que el ron debe ser sufrido.

Quedarse un largo rato antes de poder calmarse.

ser usado ; mientras que, si está bien rectificado, crecería
suave mucho antes, y tendría mucho menos
Sabor potente.
Es la práctica de los últimos tiempos, con muchos plantadores, para
Levantar la prueba del ron, dando así fuerza de
Yo i 2

espíritu lo que se pierde en cantidad; y algunos gerentes hacen una regla para devolver los escombros a los clarificadores, en lugar de enviarlos a la casa quieta. Esta última práctica mencionada reduce la cosecha de ron más de un tercio; pero se supone que cede en azúcar más de lo que se pierde en el ron; y si el precio del azúcar es muy alto y el del ron muy bajo, puede ser prudente adoptar este método *.
Ellis, quien ha vivido muchos años en la orilla de los mosquitos, tiene una plantación con unos cuarenta negros y una gran pandilla de indios libres, situada cerca de Pearl Key Lagoon, donde produce excelente azúcar, y últimamente ha comenzado la destilación de ron. que ha sido admitido por todos los que lo han probado, para ser igual a la mejor Jamaica.
Una plantación de azúcar consta de tres grandes partes; las Tierras, los Edificios y la Reserva; pero antes de proceder a discriminar sus proporciones relativas y su valor, puede ser apropiado observar que el negocio de la plantación de azúcar es una especie de aventura en la que el hombre que se compromete debe comprometerse profundamente f. Requiere un capital considerable para embarcarse en este empleo con una perspectiva justa de ventaja. Habiendo premiado tanto, emplearé mis investigaciones actuales para determinar el precio justo en
Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. $ 86. t Ibid, Vol 2d, p. 387,

el cual se puede crear una plantación de azúcar, y los beneficios que se pueden esperar de manera honesta y razonable de un capital determinado así empleado; fundando mi estimación en una plantación produciendo, un año con otro, cien cerdos de azúcar de 16 quilates. y sesenta y cinco ponches de ron de ciento diez galones cada uno.
Tierras: una plantación que produce, en promedio, cien chicharrones de azúcar por año, requiere, como creo, no menos de ciento cincuenta acres para ser plantados en cañas; toda la extensión de una propiedad de este tipo debe calcularse en seiscientos cuarenta acres, aunque tal vez de cuatrocientos a cuatrocientos cincuenta podría ser suficiente.
El precio de las tierras en el territorio de Poyais está, en el momento en el que estoy escribiendo, fijado por un decreto del 3 de abril de 1821, a un chelín por acre, junto con un feu-duty de un centavo, de un dólar por acre, pagadero después de cinco años a partir de la fecha de compra; pero es probable que, antes de seis meses, su precio haya aumentado a al

menos cinco chelines por acre; por lo tanto, para nuestro cálculo, los tomaremos al precio actual, que para seiscientos cuarenta acres (una milla cuadrada) será L.S2 esterlina.
El costo de limpiar ciento cincuenta acres y plantarlos en bastones, incluidas cuatro limpiezas, ascendería a L.75, a diez chelines por acre. Limpieza y plantación de 50 acres en provisiones.
256
Sería L.12 10s. a cinco chelines por acre; Lo mismo para limpiar y plantar 50 acres en Guinea Guinea. La inclusión y el cercado del conjunto, costaría, en una estimación moderada, L.68 más. — Total L.200. En esta estimación, se debe observar, que supongo que 125 trabajadores serán empleados anualmente en el patrimonio; y deduciendo L.32, el precio de las tierras, que la suma restante de L.168 se pague por trabajo extra, lo que supone treinta trabajadores adicionales para ser empleados los primeros tres meses.
Edificios. — Los edificios que son necesarios en tal plantación son,

Libra esterlina.
Primero, un molino de agua, (si el agua puede ser
obtenido) cuyo costo puede ser
declarado en £ 80. En caso de no molino de agua.
Se puede erigir, un molino de viento, o un molino de ganado.
debe ser construido el primero costará alrededor
JElLO, y este último no más de £ 50.
Tomaré la estimación más alta, la cual
es el molino de viento, o digamos dos molinos de ganado 100 0 0
2d, una casa hirviendo, 42 por 22 pies,
para contener clarificadores de cobre, y sartenes o
Calderas, incluido el coste de las mismas,
y otros utensilios, - -] 50 0 0
3d, una casa de curado, contigua a la
Casa de ebullición, calculada para contener una mitad.
El cultivo, con fuertes viguetas de tim sólido.

257
ber en lugar de un piso, que tiene una terraza
o plataforma abordada debajo, liderando.
a una cisterna de melasses, forrada de terras,
suficiente para contener 300 galones, 100 0 0
4º, Adistilling-house, 70 pies por 30;
La parte de destilería para contener 2 alambiques de.
600 y 300 galones, con gusanos pro.

Porcionado, también un tanque de piedra o cisterna,
para contener 15,000 galones de agua; la
Parte fermentada para contener dos o más.
cubas, o cisternas, para el dunder y skim
mings También 12 cisternas de plancha sólida.
fijos en la tierra, de 600 galones cada uno,
Con bombas de cobre y otras necesarias.
aparato junto también con una tienda de ron
bajo el mismo techo, - - 650 0 0
5º, una vivienda construida de ladrillo.
y culebrilla, - 100 0 0
6º, un basurero, 120 pies por 30;
la primera piedra, los lados abiertos, la
Techo sostenido por pilares, y cubierto.
con culebrilla, - 100 0 0
7º, un almacén, * '* 50 0 0
8º, un establo para mulas y caballos,
con un loft de maíz arriba, - - 50 0 0
9º, Cobertizos para los carros, wains,
carros, & c. - 50 0 0
Añadir gastos extras, como el costo

De las correas, carretas, utensilios, menaje.
muebles, y c. - 150 0 0
El total es en libras esterlinas £ 1500 0 0
Stock .— 'El stock en una plantación de la magni
descrita, debería consistir en unos cuarenta novillos

y treinta mulas o caballos; si hay un molino de agua
erigido, sólo una pequeña proporción del número anterior
será requerido .— 'El costo de la acción puede ser
declarado como sigue:
40 Bueyes, a &% 16 0 por cabeza, 112 0 0
30 mulas o caballos a £ 2 16 0 por
cabeza, 8-4 00
-. <
£] 96 0 0
Pongamos ahora todo en un punto de

ver.
Terrenos, 200 0 0
Edificios, * 1500 0 O
Stock, - - 196 0 0
Total en libras esterlinas £ 1896 0 0
El producto de una plantación de este tipo se ha declarado en J00 cerdos de azúcar de 16 quilates. y 65 ponches de ron, de 110 galones, que pueden valer en el momento, para consumo interno, de la siguiente manera:

100 Cerdos de azúcar a £ 17
por cerdo, - - - £ 1700 0 0
65 Puncheons de ron, a £ l2
por ponche, - 780 0 0
Rendimientos brutos - £ 2480 0 0
De esta suma, sin embargo, el desembolso anual.
Los mentos deben ser deducidos, a saber.
Cargos Laborales y Diversos.
Salarios de 125 trabajadores, a £ 13 por
Anual, para cada uno, - - £ 1625 0 0
Suministro anual de mulas y novillos, 50 0 0
Molineros, caldereros, ciruelas
Bers y billetes de herreros anualmente, - 50 0 0
Una variedad de pequeños suministros y
artículos diversos, supuestos, - - 100 0 0
£ 1825 0 0
Esta suma deducida de los rendimientos brutos, deja un beneficio anual de £ 655 por año, de un capital de £ 1896, que es casi el 35 por ciento.
Pero el plan más rentable para una sembradora en este país, sería vender su azúcar y su ron a sus vecinos y los comerciantes minoristas, y mantener una tienda en la ciudad, con un empleado para su disposición: de esta manera él podría fácilmente obtenga 3s 6d por galón por su ron, y £ 1 3s 4d por cwt. por su azúcar; esto es
K k

incluso por debajo de los precios actuales: sus beneficios serían
entonces ser como sigue, a saber.
100 Cerdos de azúcar de 16 cwt.
a £ l 3s 4d por cwt. - - £ 1866 13 4

65 ponches de ron de 110
galones cada uno, a 3s 6d por galón, 1251 5 0
3117 18 4
Deducir gastos anuales, 1825 0 0
£] 292 18 4
Por este modo, el plantador obtendría, después de
canalizando la suma de £ 92 18s 4d para el alquiler de un
tienda y los salarios de un empleado, un ingreso claro de
£ 1200 esterlinas por año, libres de todos los impuestos.

El algodón es el suave y hermoso plumón que forma la cubierta o envoltura de las semillas de la planta de gosipio o algodón. Es la producción espontánea de tres partes de la tierra, y se encuentra creciendo naturalmente en todas las regiones tropicales de Asia, África y América; y puede ser justamente comprendida entre los dones más valiosos de un Creador abundante, supervisando y cubriendo las necesidades del hombre.

El algodón, que se fabrica en tela (ya que existe una especie en las Indias Occidentales y en las Américas, llamada algodón salvaje de buey de seda, no apta para

261

el telar consiste en dos tipos distintos, conocidos por los plantadores por los nombres de algodón de semilla verde y algodón de arbusto;y estos nuevamente tienen marcas de diferencia subordinadas, con las cuales el cultivador debería estar bien familiarizado, si él quiere aplicar sus labores en la mayor ventaja.

Se considera que los géneros más rentables para el cultivo en general son la Isla del Mar, una especie de la semilla verde, la semilla francesa o pequeña, y el algodón de riñón o cadena, el cual se supone que es el verdadero algodón de los brasiles. . Ahora voy a dar una breve reseña de cada uno, Sea Island, es el producto de la costa de Georgia, y las islas pequeñas están contiguas y se anhelan. Tiene una grapa larga y fina, pero más o menos sedosa, manchada o sucia, por lo que ningún otro algodón varía tanto en el precio. Lo mejor se prefiere ahora a cualquier otro tipo, y a menudo se vende a precios muy altos a los fabricantes de encaje. El producto de un acre es de aproximadamente 600 libras en la semilla. También se cultiva en los pinares, que producen tres, cuatro o cinco cultivos sin estiércol. Semilla verde, es de dos especies, ambas de las cuales describiré. 1ª especie: la lana de este es tan Cuenta de Warden de los Estados Unidos, VoL 2d, p. 482. kk 2

262

firmemente unido a la semilla, que hasta ahora no se ha encontrado ningún método para separarlos, excepto con la mano; Una operación tan tediosa y molesta, que el valor de la mercancía no es proporcional a los dolores que son necesarios para su preparación.
para el mercado. Por lo tanto, este tipo se cultiva actualmente principalmente para el suministro de mecha para las lámparas que se utilizan para hervir el azúcar y para fines domésticos; pero el alimento básico es extremadamente bueno, y su color perfectamente

blanco, sin duda sería una adquisición valiosa para la manufactura musulmana, podría ser encontrado para separarlo fácilmente de la semilla.
Especie 2d. — Este tipo tiene semillas más grandes, de un verde más opaco que las anteriores, y la lana no tiene la misma finura, aunque es mucho más fina que el algodón en general; y se separa fácilmente de la semilla por el método común, que se describirá más adelante. Se ha dicho que esta especie de algodón de semilla verde no es lo suficientemente conocida para los plantadores en general (generalmente se confunde con la primera) o que probablemente sería una estimación alta.
Ambos. Las especies mencionadas anteriormente, aunque producen vainas en una etapa temprana, cuando son meros arbustos, si se sufren para propagarse, se convierten en árboles de una magnitud considerable y producen cultivos anuales, según la temporada, sin ningún tipo de cultivo. Las flores se ponen en sucesión desde
Octubre a enero, y las vainas comienzan a abrirse para reunirse de febrero a junio *.
Francés, o semilla pequeña. Este es el algodón que se cultiva en general en Hispaniola.
Tiene una barba blanquecina y su alimento básico es más fino y su producción es igual a otras especies de algodón de arbustos, como por ejemplo, la Jamaica común. Barba Marrón, Nankeen, & c. Se supone que debe llevar un número mayor de vainas que las de Jamaica o Broken-Bearded, pero es menos resistente que cualquiera de las f.
El algodón de riñón se llama así por las semillas que se conglomeran o se adhieren firmemente a cada una.
otro en la vaina. En todos los demás géneros están separados. El alimento básico es bueno, las vainas grandes y la producción considerable.Un solo trabajador puede limpiar con facilidad sesenta y cinco libras en un día, además de lo cual, deja las semillas intactas, y
Viene perfectamente limpio de los rodillos. Por lo tanto, es imprevisible, en el grado más alto, mezclar esta especie con cualquier otra J.
El modo de cultura es el mismo con todos los
Diferentes especies, y existe esta ventaja de asistir.
A todos ellos, para que florezcan en los más secos.
y la mayoría de los suelos rocosos, siempre que tales tierras no hayan
* Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 311.
t ibid. 318.% Ibid. 313.

Agotado por el antiguo cultivo. La sequedad, tanto con respecto al suelo como a la atmósfera, es de hecho esencialmente necesaria en todas sus etapas; porque si la tierra está húmeda, la planta se expande en ramas y hojas, y si las lluvias son intensas, ya sea cuando la planta está en flor o cuando las vainas comienzan a desplegarse, el cultivo se pierde. Quizás, sin embargo, estas observaciones se aplican más inmediatamente al algodón francés que a cualquier otro *.

La planta se levanta de la semilla, la tierra no requiere otra preparación, para ser limpiada de sus incumbencias nativas; y la temporada para poner la semilla en el suelo es de mayo a septiembre, ambos meses inclusive. Esto generalmente se hace en filas o filas, dejando un espacio entre cada uno, de seis u ocho pies, los agujeros en cada fila son comúnmente separados por cuatro pies. Es una práctica poner ocho o diez de las semillas en cada hoyo, porque algunas de ellas son comúnmente devoradas por un gusano o gusano, y otras se pudren en el suelo. Los brotes jóvenes hacen su aparición en aproximadamente una quincena, pero son de crecimiento lento durante las primeras seis semanas, momento en el cual es necesario limpiar el suelo y dibujar las plantas supernumerarias, dejando dos o tres solo de las más fuertes en cada hoyo. . Una sola planta sería suficiente para dejar, si hubiera alguna

* Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 315.

certeza de su madurez; pero muchos de los brotes tiernos son devorados por la comida. A la edad de tres o cuatro meses, las plantas se limpian por segunda vez; y tanto el tallo como las ramas podadas, o, como se llama, topp'd; una pulgada (o más, si las plantas son exuberantes) se rompió desde el final de cada brote; lo que se hace para que los tallos arrojen un mayor número de ramas laterales. Esta operación, si el crecimiento es más exuberante, a veces se realiza una segunda, e incluso una tercera vez. Al cabo de cinco meses, la planta comienza a florecer y presenta sus hermosas flores amarillas, y en dos meses se forma la vaina. Del séptimo al décimo mes, las vainas maduran sucesivamente; cuando se abren en tres particiones, muestran su blanco y brillante hasta la vista. La lana ahora está recolectada, la semilla se envuelve en ella 5 de la cual se encuentra después de que las salas se desprenden de una máquina que se parece a un torno torneado. Se llama ginebra y está compuesta por dos pequeños rodillos colocados cerca y paralelos entre sí en un marco, y girados en direcciones opuestas por diferentes ruedas, que se mueven con el pie *. El algodón que se pone de la mano en estos rodillos a medida que se mueven alrededor, pasa fácilmente entre ellos, dejando las semillas que son demasiado grandes para el espacio interior entre ellas.

Es un instrumento muy ligero y simple, y solo cuesta entre dos y tres guineas.

posterior. Luego, la lana se recolecta a mano, para que pueda ser removida adecuadamente de hojas en descomposición, semillas rotas y lana que haya sido manchada y dañada en la vaina. Luego se empaca en bolsas de aproximadamente doscientas libras de peso y se envía al mercado *.

El algodón que es indígena de este país, podría ser cultivado con gran éxito; el producto promedio general de un acre, se puede estimar en 200 libras. peso, que cuando se limpia, costará alrededor de £ 3 a cien en el acto. "Se permite que un esclavo primo atienda a 3 acres, que rendirán en el cálculo más bajo, una ganancia neta anual de 240 dólares. El

mantenimiento del esclavo no se incluye en esta estimación, pero como eso no puede exceder lo impar. Cuarenta dólares, dejará un beneficio claro de 200 dólares, en el trabajo de cada esclavo f ".
A los nuevos pobladores, y a las personas de pro moderado.
perty / algodón presenta una fuente de ingresos más fácil,
Incluso en lugares donde el suelo y el clima admitirán.
El cultivo del azúcar J. La cantidad de algodón pro.
Ductos en diversos suelos en gran medida; muchas instancias
Han ocurrido de dos mil libras de algodón,
Con la semilla, siendo levantado en una temporada de un pecado.
acre de tierra; y un producto no muy inferior.
• Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 314.
C. Los viajes de Schultz en América, enm. Editar 1810, vol. 2d, p. 186.
J Darby's Emigrants Guide, Nueva York, 1818, p. 10.

Se ha realizado desde una extensa finca 1. Pero aunque el algodón tiene mejor éxito en las profundas aluviones de los ríos, es extremadamente rentable en las praderas, lejos de cualquier corriente considerable de agua *.
Ahora procederé a hacer algunas observaciones sobre el cultivo y la producción de algodón. No se conoce ningún vegetal capaz de ser llevado a la perfección en una variedad tan grande de suelos. El tiempo de siembra del algodón varía según el clima en particular. Se siembra en taladros o cuadrados; El primero generalmente se considera el modo más productivo J.
En todos los casos se siembra una cantidad mucho mayor de semilla que la que se supone que produce tallos. La cantidad de tallos permitidos para permanecer depende de la resistencia del suelo; pero a partir de la naturaleza ramificada de la planta, los tallos se dejan, en todo tipo de tierra, a una distancia considerable entre sí §.
La forma de sembrar, arar, azadonar y escardar el algodón es muy diferente de la misma rutina necesaria en el cultivo de maíz. El primero, desde su altura humilde, sufre más de malezas que el segundo. El algodón también está en sus primeras etapas de crecimiento mucho más lento que el maíz [|.
* Guía de emigrantes de Darby. Nueva York, 18 IS. pag. 10.
t ibid. pag. 178. t Ibid. § Ibid. || Ibídem.

El tiempo que transcurre desde la siembra hasta el comienzo de la recolección del algodón no varía, en gran medida de cuatro meses, o alrededor de ciento veinte días. Un viajero experimentado ha observado que el algodón crecerá en cada variedad de tierra, sobre la cual se puede cultivar cualquier vegetal útil *.

La recolección del algodón se realiza completamente de la mano y exige mucho cuidado en la operación, una circunstancia que, en la historia natural del algodón, contribuye a que su recolección, libre de hojas muertas, sea difícil y tediosa.
La cantidad de algodón que se puede fabricar y recolectar de un acre difiere mucho. Por debajo de los 33 ° de latitud norte, se considera un peso de mil sobre un medio. El peso relativo de la semilla y el plumón es de aproximadamente tres cuartas partes de la última, a una cuarta parte de la anterior; por lo tanto, 250 libras. de algodón limpio sería el producto medio de un acre.
Un trabajador cultivará con facilidad, más del doble de algodón que puede recolectar. No hay trabajo manual realizado por el hombre, donde el cuanto que realizan diferentes hombres, de igual fuerza, difiere tanto como en la selección del algodón. El importe ordinario permitido para un día de trabajo, es de entre cincuenta.
Guía de emigrantes de Darby. Nueva York, 1818, p. 178. t Ibid.
269
y sesenta libras: doscientas personas fueron recolectadas por una persona en un día. Darby dice que ha visto a niños recolectar más algodón en canastas de lo que pudieron llevar al lugar del depósito. De hecho, puede considerarse justamente como una de las excelencias de la cultura del algodón, que en su colección no se pierde trabajo manual. Ni la edad ni la capucha infantil, si están en estado de salud, no pueden ayudar en esta búsqueda inocente y útil. Los niños de ocho años de edad pueden ser empleados en ventaja.
La bala varía en peso: 320 libras. es un medio Esa granja produce bien, donde se hacen tres balas y media de este tamaño a cada mano;Cuatro tales pacas son un excelente cultivo #.
Sin embargo, debe entenderse que los mismos trabajadores cultivan maíz, plátanos, cassada, batatas, batatas y otros vegetales para su nutrición. A partir de la capacidad de cultivar más algodón del que pueden recolectar los mismos trabajadores, también se ofrece tiempo libre para cultivar vegetales para la alimentación.
Ahora pondré en un punto de vista los diversos detalles que atienden el primer costo y la liquidación de una plantación en este tipo de manejo, y el retorno que razonablemente puede esperarse de un pequeño capital empleado de esta manera. Me fijo en una pequeña capital;Porque concibo que una planta de algodón.
La Guía de Emigración de Darby, p. 178. L12
270
Se puede establecer con un fondo más moderado que cualquier otro *.
Se presume que la tierra propia del crecimiento de

algodón, situado cerca del mar, se puede comprar, en
El territorio de Poyais, al precio de venta actual.
de un chelín por acre; y como es prudente en
La mayoría de los casos, para cambiar el suelo después del tercer cultivo,

Replantando tierra fresca, repartiré cien.
y sesenta acres (un cuarto de sección) para la primera compra, a fin de que la sembradora tenga espacio para

ese proposito Suponiendo, por lo tanto, que veinte
Sólo se plantan cinco acres de algodón al mismo tiempo.
tiempo, el capital se invertirá de la siguiente manera:
El costo de ciento sesenta acres de
tierra, en un chelín por acre - £ 3 0 0
Gastos de limpieza, esgrima, y
Siembra de 25 acres, a diez chelines por
acre 12 10 0
£ 20 10 0
Provisiones, implementos y artículos varios.
Artículos pequeños, digamos - - - 9 10 Q
Total, £ 30 0 0
Los rendimientos ahora deben ser considerados. En Poyais,
se calcula que un acre de algodón producirá
de 200 a 350 libras al año, y 250 libras.
* La historia de Edwards de las Antillas, vol. 2d, p. 317.

puede considerarse el promedio medio, y se estima con seguridad en 8d. libras esterlinas por libra. Las devoluciones, por lo tanto, de acuerdo con estos datos, sobre tales
La plantación como hemos descrito, será la siguiente, a saber.

6250 lbs. de algodón, en 8d. esterlina por
libra £ 208 6 8
Deducir gastos incidentales, como mate.
riales para ensacado, & c. £ 13 6 8
Deducir salarios de 8 mano de obra.
ers, a £ 13 cada uno, por una
num - 104 0 0
117 6 8
Permanece en libras esterlinas, £ 91 0 0
A lo que puede añadirse, la venta de
provisiones sobrantes, como ñames, plátanos,
maíz, aceite de semilla de algodón, y -c. decir - 9 0 0
£ 100 0 0
El algodón se envasa en las Indias Occidentales, en bolsas,

De 300 a 320 libras. peso cada uno, y la tara al
Lowed hay un 3 por ciento *.
En los Estados Unidos, una cuarta parte de la cantidad está permitida para el gasto de limpiar el algodón de la semilla, la compra de pato y cordaje y el transporte.
Diccionario comercial de Mortimer, 2d edición. 1819, art. Algodón.
272
Estacion al mercado. "Desde la experiencia individual, el autor de este tratado está plenamente convencido de que esto
es un permiso amplio si se toma generalmente *. "Para el territorio de Poyais, el permiso que he hecho para el empaque, & -c se encontrará bastante suficiente.
La cantidad de aceite que dará la semilla de algodón nunca se ha determinado con suficiente precisión. La proporción de lana de algodón limpia a la de la masa cruda, incluida la semilla, se ha encontrado casi como de uno a cuatro. Las personas que tienen gins de algodón están obligadas a entregar una libra de algodón limpio por cada cuatro libras. de la masa en semilla, por la cual se entregan los recibos.Cien libras de semilla, se le permite producir un galón de aceite f.
De los datos proporcionados arriba, parece que un emigrante trabajador activo, que llega a este país con alrededor de £ 150 libras esterlinas, creará en doce meses una plantación de algodón, que le rendirá £ 100 por año, con la perspectiva segura de que cada año sea Capaz de ampliarlo, y así aumentar proporcionalmente su capital e ingresos. También debe observarse, que hay comerciantes, que promoverán a un colono industrial, los bienes que pueda requerir, en un crédito de doce meses, tomando su cuna en pago a un precio justo; y como los indios prefieren que se les pague en bienes a dinero, el emigrante que llega con solo L.30 en su bolsillo, puede aumentar
• Guía de emigrantes de Darby, p. 181. + | oferta.
273
una propiedad similar, si puede obtener crédito con el comerciante por la cantidad de L.117, 6s. 8d. : pero supongamos que solo lo obtiene por la mitad de la suma, esto le permitirá emplear a cuatro trabajadores y cultivar doce o trece acres de algodón, lo que le dará, después de hacer una asignación justa de L.10, la diferencia entre los bienes comprados. con dinero listo, y los obtenidos con un crédito largo, un ingreso anual de L.40 libras esterlinas, con un capital de treinta libras.
En el Registro Semanal del Nilo, publicado en Baltimore, en julio de 1819, se encuentra el siguiente cálculo curioso: "Diez esclavos, cinco de ellos capaces de
trabajando en el campo, los otros cinco, mujeres y "niños, producirán algodón anualmente, aproximadamente
lbs 6.500

A este ritmo, 100,000 producirían 85,000,000 V que a 13 centavos. perlb asciende a D.11,050,000 "En el mismo trabajo de julio de 1820, es el siguiente cálculo: -" Ahora procedemos a establecer la situación
de una extensa fábrica de algodón, en el
barrio de Boston, que se encuentra en
ración.

"Contiene Mert- 14
"Mujeres y niños 286
'
*
300
"Y produce, con el poder de los telares y otras" máquinas, a una tasa anual de 1,250,000
"yardas cuadradas de tela.
274

Dólares
"Lo que a 25 centavos por yarda es - 312,500
"Deducir 450,000 libras de algodón, a 16 centavos 72,000
'* Ahorro anual de la nación por el ^
"mano de obra de 14 hombres y 2,86 mujeres £ - d.246,500
"y niños, j
NB En la declaración anterior los gastos de
El establecimiento no está dado, pero podríamos llamar
calcularlo a 40,500 dólares, lo que dejaría a un profesional en la capital (cualquiera que sea) de 200,000 dólares.
Calculemos ahora el resultado del trabajo de 100,000 hombres, mujeres y niños, en las mismas proporciones y en el mismo tipo de empleo.Como 300: 240,500: 100,000: 80,166,666 dólares.
Es decir, el beneficio claro de la mano de obra de 100,000 personas, empleadas en la manufactura de algodón, ascendería a más de ochenta millones de dólares al año, después de pagar la materia prima *.
iNDigO .- «- La planta que produce el valioso producto, llamado Indigo (probablemente llamado así por la India, donde se sabe que se fabricó por primera vez), crece espontáneamente en este país. En las Islas Británicas del Azúcar, cuentan tres especies distintas; la f salvaje, guatemala j, y el francés §.
Registro semanal del Nilo, julio de 1820.
Indigofera Argenta , Linn.
J Indigofera Ditperma, Linn.

§ Indigofera Tinctoria, Linn.
275
El índigo salvaje tiene vainas torcidas cortas y semillas negras; La Guatemala se distingue por el enrojecimiento del tallo y el color de la semilla, que son verdes: el francés es una planta tupida corta, con hojas redondeadas, vainas largas y torcidas, y sus semillas son amarillas. Se dice que el primero es el más duro, y se supone que el tinte extraído es de la mejor calidad, tanto en color como en la cercanía del grano, pero una de las otras dos especies es comúnmente preferida por el sembrador, ya que produce una mayor regreso; y de estos, los franceses superan a Guatemala en cantidad, pero ceden a ella en finura de grano y belleza de color *.
Que el suelo más rico produce el más lux->
Planta uriente, y que las buenas estaciones aceleran su
crecimiento, no creo que se pueda dudar; pero, observando

"su larga raíz, y su crecimiento espontáneo,
"En casi toda sabana seca y estéril, soy
"convencido de que prosperará en suelos aptos para
nada más. El tiempo seco más largo no lo hará
Mátalo totalmente, aunque mucha agua tendrá eso.
Efecto, si se sufre por permanecer largo en la planta f. "
El cultivo y la fabricación se realizan de la siguiente manera.
La tierra se está limpiando adecuadamente de malezas, & c. es arado en pequeñas trincheras de dos o tres pulgadas en
Historia de Edwards de las Indias Occidentales> vol. 2d, p. 325. t Ibid.
M m
276
profundidad, y doce o catorce pulgadas en partes; en el fondo del cual las semillas se esparcen por la mano, y se cubren ligeramente con la tierra extraída: un bushel de semilla es suficiente para cuatro o cinco acres de tierra. Durante el progreso de la vegetación, el suelo debe ser cuidadosamente desyerbado, para evitar cualquier mezcla de hierbas, lo que dañaría al índigo en su fabricación. En clima húmedo, la planta se levanta en tres o cuatro días; y aproximadamente dos o tres meses después, es apto para el corte: si se deja reposar hasta que se convierte en flor, las hojas se vuelven demasiado secas y duras, y el añil obtenido de ellas resulta ser menos en cantidad y menos bello; Se conoce el punto de rocío de la madurez, ya que las hojas comienzan a crecer menos flexibles o más frágiles. En las temporadas de lluvia, el corte se puede repetir cada seis semanas: el corte en clima seco mata a la planta, lo cual, si se evita, continúa produciendo cultivos frescos durante dos años. Los retoños o crecimientos posteriores de las plantas, maduran en seis u ocho semanas;

pero el producto disminuye rápidamente después del segundo corte, por lo que es absolutamente necesario sembrar las semillas cada año.
El producto por acre del primer corte tendrá aproximadamente ochenta libras de peso de lo que los franceses llaman cuello de paloma; o unas sesenta libras de una calidad igual a la de Guatemala. El producto en Norteamérica es a veces casi igual; pero cuando el termómetro de Fahrenheit cae a 60p, el re
277
Los giros que hay son muy inciertos, tanto en calidad como en cantidad; Un calor mayor es absolutamente necesario tanto para la vegetación como para la maceración. El rendimiento para los cortes posteriores disminuye un poco; pero en Jamaica y Santo Domingo, si la tierra es nueva, alrededor de 300 libras. por acre de la segunda calidad se puede esperar anualmente, de todos los recortes juntos, y cuatro negros son suficientes para llevar a cabo el cultivo de cinco acres, además de realizar otro trabajo ocasional, suficiente para reembolsar los gastos de mantenimiento y vestimenta *,
El proceso para obtener el tinte generalmente se lleva a cabo en dos cisternas, que se colocan como dos pasos, uno ascendiendo al otro. El más alto (que también es el más grande) se llama el más inclinado: y sus dimensiones son de aproximadamente dieciséis pies cuadrados, y dos pies y medio de profundidad. Hay una abertura cerca de la parte inferior, para descargar el fluido en el segundo, que se llama la batería o el batidor, y es generalmente de unos doce pies cuadrados, y cuatro y medio de profundidad. Las cisternas de estas dimensiones son adecuadas para aproximadamente siete acres de la planta; pero si el trabajo en piedra no se puede erigir fácilmente por falta de materiales, las tinas hechas de ladrillo y enlucidas con una composición de cemento en el interior, se pueden sustituir, o si se construyen con madera fuerte,
Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p- 827.
tMm2
278
curados de las fugas, ellos también responderán. Ahí
También se requiere un Jime-vat, seis por ocho pies cuadrados,
y cuatro pies de profundidad; y puede ser apropiado observar, que el grifo o el orificio debe estar colocado a por lo menos ocho pulgadas de la parte inferior, para dejar el sufijo.
Cuarto ficticio para que la cal baje, antes de que la cal-agua se drene en la batería.
Las plantas se cortan con anzuelos o hoces, unas pocas pulgadas por encima de la raíz, y dejando algunas ramas en el tallo. Esto dibujará la savia mejor, y producirá un rato más exuberante, que cuando se deja un tallo desnudo. Durante el primer corte, es habitual dejar algunas de las más florecientes.
tallos para semillas, que no deben ser recogidos
Hasta que esté bien endurecido en la vaina. Generalmente se requieren diez bushels de la vaina para producir un solo bushel de semilla limpia y seca, apta para la siembra.

Una gran cantidad de la planta se coloca por estratos en el empinado, hasta que se llena en tres partes. Luego se presionan fuertemente con tablas,
que están enganchados o cargados, para evitar que las plantas se muevan hacia arriba; y se admite tanta agua como la hierba se embeberá, hasta que se cubra cuatro
o cinco pulgadas de profundidad, y en este estado se deja fermentar, hasta que se extrae la pulpa. La materia comienza a fermentarse, tarde o temprano, de acuerdo con el calor del clima y la madurez de la planta, a veces en seis u ocho horas, y otras no en menos de veinte. El licor crece
279
caliente, arroja una abundante espuma, se espesa por grados, y adquiere un color azul, inclinándose al violeta. En proporción al aumento de calorías, el azote se desactiva y el mucílago herbáceo se separa, la verdura se descompone y la mezcla absorbe oxígeno. El líquido de fermentación pasa de un tono verde a uno violeta, y esto cambia gradualmente a un color azul. El gran arte de la fabricación es verificar la fermentación en un grado apropiado. Si la fermentación es demasiado débil o demasiado breve, la planta permanece impregnada con mucha sal esencial, lo que disminuye la cantidad de índigo. Si es demasiado largo, las extremidades tiernas de la planta sufren una putrefacción, que destruye el color. Hace algunos años, se publicó el siguiente criterio en Santo Domingo, para determinar invariablemente la correcta fermentación del índigo. Solo es necesario escribir en papel blanco con la materia a examinar. Si esta tinta es de un color muy alto, es una prueba de que la fermentación aún no está en su punto real. El experimento se repite cada cuarto de hora, hasta que se percibe que el líquido ha perdido su color. Esto fue declarado un índice infalible para mostrar el verdadero punto de fermentación. Cuando se perciben estos signos, indican el éxito de la operación. En este momento, sin tocar la hierba, el licor impregnado con su tintura se deja salir, por medio de gallos en la parte inferior, en la otra cuba, llamada la batería.
En la segunda cuba, el licor es fuerte e incesantemente batido y agitado, con una especie de cubos fijados a los postes, hasta que la materia colorante se une en un cuerpo; se ha construido una máquina más conveniente, en la que las palancas se accionan mediante una rueda dentada y se mantienen en movimiento mediante un caballo o una mula. Una buena cantidad de amabilidad es un requisito para llegar a este punto; si la golpiza se detiene demasiado pronto, una parte de la materia teñida permanece disuelta en el licor; si se continúa un poco demasiado largo, una parte de lo que se había separado se disuelve de nuevo. El tiempo exacto para interrumpir el proceso se determina tomando parte del licor de vez en cuando en una taza pequeña y observando si el foco azul está dispuesto a separarse y disminuir.
La facilidad con la que el grano precipita al fondo del batidor, es un signo inequívoco de que la batida ha llegado al punto correcto.

El licor se trabajó de manera adecuada y suficiente, y la pulpa se granuló, se dejó sin alterar hasta que los copos se depositaron en el fondo, cuando se extrajo el agua corriente, y el añil se distribuyó en pequeñas bolsas de lino para drenar, después de lo cual se cuidó cuidadosamente. Se ponen en pequeñas cajas cuadradas o moldes, y se secan gradualmente a la sombra, y esto termina la fabricación.
Por muy bien drenado y seco que esté el índigo, siempre experimenta, en el primer mes de su fabricación, una disminución suficientemente evidente para
281
verruga y una aceleración de la venta. Se acostumbra a empaquetar el índigo en barriles, y así circularlo en el comercio. Índigo también se empaca en sacos de lino grueso, y luego el saco se cubre con un buey
Escondido, teniendo las costuras tan herméticamente cosidas y
señalado que nada puede penetrarlo * Estos paquetes se denominan ceroons , y son mucho más preferibles que los barriles, ya que son más sólidos y más convenientes para el transporte. Dos ceroons hacen la carga de una mula. De esta manera el índigo se embala para el mar.
Ket en el reino de Guatemala, y en todas partes de la América española;
El índigo se divide comúnmente del color que muestra al romperse, en tres tipos, de color cobre, púrpura y azul. El buen índigo es moderadamente ligero, se rompe de una superficie brillante y se quema casi completamente sobre una plancha al rojo vivo. Se penetra rápidamente en el agua y se reduce a una especie de pasta; una parte considerable se difunde al mismo tiempo a través del licor y disminuye lentamente.
Berthollet habla del índigo de Guatemala como el mejor de todos; Como es tan liviano como para nadar en la superficie del agua, en lugar de hundirse hasta el fondo, como lo hacen todos los demás tipos. Las diferentes cualidades del índigo hispanoamericano se expresan en los tres términos, Flora, Sobres y Cortés, de los cuales el primero es el mejor y el último el peor.
"A lo que se ha dicho anteriormente de la naturaleza de
282
La planta, que se adapta a cada suelo, y produce cuatro cortes en el año, si agregamos el barato
"ness de los edificios, aparatos, y mano de obra, y
"El gran valor de la mercancía, parecerá", pero no es motivo de asombro ante la espléndida situación.
Los conteos que se nos transmiten en relación con
La gran opulencia de los primeros sembradores índigo.

"Permitir que el producto de un acre sea de 300 lbs.
"y para producir no más de 4s. esterlinas por

"libra, las ganancias brutas de veinte acres serán
"£ 1200, producido por el trabajo de sólo dieciséis
"negros, y en una capital en terrenos y edificios,
Escasa consideración merecedora *. "
Uno de los mayores inconvenientes anteriormente en el
La fabricación de índigo, fue el efecto pernicioso del vapor que surge del licor fermentado; que ahora se elimina por completo mediante un método mejorado de extracción del índigo mediante un proceso de ebullición; "Por el proceso de escaldado (observa el Dr. Rox-" burgh) siempre he hecho en pequeña escala a partir de "la planta de añil común, mejor añil que yo".
Podía por fermentación, y en una cuarta parte de la
hora ; y lo que también es de gran importancia, con-
el más mínimo grado de efluvios perniciosos
que asisten a la fabricación de indigo por fer-
La "mentación" y, además, las ramas y las hojas "de la planta índigo se queman con fuerza, después de
»Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 333.
283
"habiendo sido bien seco, y continuará el
operación sin requerir ninguna gran adición de
otro combustible ".
En otro lugar, el Dr. Roxbury observa, "que" los hindoos de las provincias del norte o "circars, hacen todo su añil por medio de agua caliente", y precipitan con una infusión fría de
corteza del árbol de jambolong; sin embargo, a pesar de
la inferioridad de esta corteza como astringente, cuando
Sus efectos se comparan con los del agua de cal.
Siempre he encontrado que su añil es de una muy
Excelente calidad, y muy ligera; una pulgada cúbica "que pesa solo unos 110 granos, y que es de
Color violeta azul. La calidad superior de este
Indigo solo debe ser imputado a la naturaleza de este
Proceso, por el cual el color, o más bien la base de la
color, se extrae de la planta; por su ap-
Paratus es muy inconveniente, "
Además de la calidad superior del añil obtenido.
Debido al proceso de escaldado, la cantidad es
"Rally aumentó por ello, además de la salud de la
El obrero de esta manera no está en peligro; como en el

Proceso de fermentación, por extenuación constante y copiosa.
Halaciones del miasma pútrido: el calor empleado.
Expulsa la mayor parte del aire fijo durante el escaldado.
"lo que hace que sea necesario un pequeño grado de agitación, y" muy poco del precipitante necesario. los
La operación también se puede realizar dos o tres veces.
un día a gran escala; y por último, el inligo N n
284
"Se seca rápidamente sin adquirir ningún mal.
Olor, o una mala tendencia malsana *. "- Seguramente estas observaciones merecen la atención más seria de los plantadores en el oeste británico.
muere f
Concluiré mi cuenta de esta valiosa planta,
con una estimación del gasto de una plantación Indigo y los ingresos probables que se deriven de ella, y
observando que es uno de los artículos de producción, el más merecedor de los emigrantes en
La atención, desde el pequeño capital requerido para establecer una plantación, la simplicidad y el bajo costo de la fabricación por el proceso de escaldado, y el alto precio, junto con la gran y constante demanda del artículo; la cantidad de indigo anualmente im portado a Gran Bretaña desde todas partes del mundo, siendo, creo, un millón y medio de libras, de

cuales cinco partes en siete son compradas de extranjeros
ers.
Estimación del gasto de un índigo
Plantación. Costo de 160 acres de tierra (un
cuarto de sección,) a un chelín por acre, £ 8 0 0
Gastos de limpieza, esgrima y
siembra de 20 acres, a diez chelines por
acre, ----- 10 0 0
* La filosofía de los colores permanentes de Bancroft.
t EdwsruV Historia de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. SS7.

285
La construcción de una vivienda, cisternas,
tanques, & -c. - - '- 32 0 0
£ 50 0 0
Produce.

20 acres a 300 libras cada uno es 6000
lbs que a 4s libras esterlinas por libra,
le dará, - £ 1200 0 0
Deducir los salarios de 16 obreros al
£ 13 cada uno por año, - 208 0 0
£ 992 0 0
Dejando un beneficio claro novecientos noventa.
Dos libras sobre un capital de £ 258. Pero es para
Obsérvese, que como colono, al final de la
Los primeros seis meses, habrán vendido una porción de su cosecha,
Sólo requeriría un capital de aproximadamente un centenar.
Rojo y cincuenta libras, para realizar un ingreso de al.
más de mil libras esterlinas /) por año!

Café. Según Bruce, su nombre verdadero es caffe, de Caffa, la provincia sur de Narea en África, donde crece espontáneamente en gran abundancia. Es una fruta que se aproxima a una forma ovalada o semi-ovalada; Más pequeño que un frijol de caballo, y tiene una textura dura, estrecha y muy dura. Cuando está privado de su cubierta de pergamino, se encuentra prominente en un lado y plano en el otro, con un gran surco profundo que corre

a lo largo del lado aplanado. Es moderadamente pesado, difícil de romper antes de ser tostado y es de un color grisáceo pálido.

Un suelo rico y profundo, frecuentemente mejorado por las lluvias, producirá un árbol exuberante, y una gran cosecha j, pero los frijoles que son grandes y de un verde sórdido, demuestran por muchos años, rango y insípido. Sin embargo, es singular que los norteamericanos prefieran este tipo a cualquier otro *. De hecho, el café prosperará en todos los suelos de las Indias Occidentales; una arcilla dura y fría, y un molde poco profundo en un marie caliente, excepto ed. En ambos, las hojas se vuelven amarillas y los árboles perecen o no producen nada; Pero la mejor y más sabrosa fruta es, sin duda, el crecimiento de un molde de grava caliente o marga arenosa. Las lluvias frecuentes son amigables con su crecimiento, pero si el agua permanece larga en las raíces, el árbol se descompondrá y perecerá.

Si la tierra es fresca y naturalmente buena, las plantas de café pueden establecerse en todas las estaciones del año, incluso en clima seco, y prosperarán en cualquier situación, siempre que se pueda proteger de los vientos del norte, que a menudo destruyen la flor; y algunas veces, en la parte posterior del año en que más prevalecen esos vientos, despoja completamente al árbol de frutos y hojas.

• Edwards "Historia de las Indias Occidentales, volumen 2d, pág. 339.

w

El modo habitual de plantar es sembrar las semillas, o plantar las plantas jóvenes, a ocho pies de distancia una de la otra en todos los lados, lo que da seiscientos ochenta árboles por acre; y cuando las plantas jóvenes se obtienen fácilmente, se prefieren las bayas. Las plantas que se pretende exponer se seleccionan generalmente de aproximadamente tres pies de altura. Se cortan aproximadamente dos pulgadas por encima de la superficie del suelo y se tiene cuidado de excavar con las raíces lo más completas posible. Los orificios en los que están colocados, se hacen lo suficientemente grandes para sostener la parte inferior del tallo y todas las raíces; y las fibras superiores están enterradas aproximadamente dos pulgadas debajo de la superficie. Pero a pesar de que ocho pies sean la distancia usual para colocar las plantas en todos los suelos, con frecuencia se encuentra en tierras ricas, que los árboles, a medida que crecen, se convierten en su exuberancia, tan estrechamente mezclados, como para impedir la libre paso del aire; en tal caso, se considera conveniente cortar cada segunda fila a diez o doce pulgadas del suelo, y al moldear bien los tocones, proporcionarán una sucesión de árboles jóvenes y sanos, mientras que las filas que quedan quedarán mucho mejor para La habitación que les es dada.

En el cultivo de una caminata joven, el sistema general y más aprobado es mantener los árboles perfectamente alejados de los retoños, y criar un tallo solo de cada raíz. Si, por lo tanto, un brote sano.

283

brota cerca del suelo, ¿hasta la planta original? corte a menudo cerca, por lo que, cuando la planta está moldeada, la raíz queda bien cubierta. A la altura de cinco o seis pies, que las plantas generalmente alcanzan el tercer año, los árboles están cubiertos. A esta altura, un solo vástago da de treinta a cuarenta y dos ramas portantes, y la poda requerida anualmente, es dejar solo esas ramas *.

Por lo que se ha dicho sobre el efecto de una diferencia de estaciones, debe ser difícil determinar el producto promedio de una plantación de café por acre. En suelos ricos y esponjosos, se sabe que un solo árbol rinde de seis a ocho libras de café: me refiero a cuando se pule y se seca. En una situación diferente, una libra y un cuarto de cada árbol, en promedio, es un gran rendimiento; Pero entonces el café es infinitamente mejor en cuanto a sabor. El siguiente es, creo, en un medio, un cálculo tan preciso como admitirá el sujeto. Los cafetos que crecen de árboles viejos, en tierras ni muy pobres ni muy ricas, soportan el segundo año desde el nuevo crecimiento 300 libras de peso por acre; 500 libras el tercer año; y de (> 00 a 700 libras el cuarto. Si los árboles crecen de plantas jóvenes, no se esperan productos hasta el tercer año de la plantación, cuando rendirán muy poco; el cuarto año, alrededor de 700 libras. El promedio anual

• La historia de Edwards de la Indie Occidental ", vol. 2d, p. 312

269

la producción por acre, después de ese período, si la caminata es debidamente atendida, se puede calcular en 750 libras; y una persona es capaz de cuidar un acre y medio.

Tan pronto como las bayas adquieren el color de un negro-rojo en los árboles, se supone que están lo suficientemente maduras para recogerlas. A los trabajadores empleados en este negocio se les proporciona a cada uno una bolsa de lona, con un aro en la boca para mantenerlo abierto. Se cuelga alrededor del cuello del recolector, quien la vacía ocasionalmente en una canasta, y si es trabajador, puede recoger tres fanegas en el día. Pero es deseable que se tome tiempo, de lo contrario, una gran cantidad de fruta verde se mezclará, en ese caso, con la madura. La práctica habitual es recoger los árboles en tres etapas diferentes de madurez. Cien bushels en la pulpa, frescos del árbol, darán alrededor de mil libras de peso
café cantable.
Existen dos métodos para curar o secar el frijol: uno para esparcir el café fresco al sol, en capas de aproximadamente cinco pulgadas de profundidad, en una terraza inclinada o plataforma de tablas, zcit / t la pulpa en el suelo. baya, que en pocos días se fermenta y se descarga en una fuerte humedad ácida, y en este estado se deja el café, hasta que esté perfectamente seco, lo cual, si el clima es favorable, será en aproximadamente tres semanas. Las cáscaras se separan luego de las semillas por un molino, a continuación
290
Para ser descrito, o con frecuencia golpeándolos con morteros en comederos o grandes morteros de madera. El café así curado, pesa cuatro por ciento, más pesado, que si se cura con la pulpa *.
El otro método es quitar la pulpa inmediatamente como viene del árbol. Esto se hace por medio de un molino de pulpa, que consiste en un rodillo estriado horizontal de aproximadamente dieciocho pulgadas de largo y ocho pulgadas de diámetro. Este rodillo es girado por una manivela o manija, y actúa contra una tabla de pecho movible, que se coloca cerca de las arboledas del rodillo, evita que las bayas pasen enteras. El molino es alimentado por un canal inclinado, y la abertura del canal, desde la cual las bayas caen en el molino, es regulada por un tablero deslizante vertical. Con esta simple máquina, un hombre aplastará un bushel en un minuto. La pulpa y el frijol (en su piel de pergamino) riegan promiscuamente juntos. Luego, la totalidad se lava en tamices de alambre para separar la pulpa de las semillas y se extienden al sol para que se sequen. Aún queda la operación de triturar la piel de pergamino, o membrana que envuelve inmediatamente el grano, y se deja después de que se retira la pulpa. Se realiza mediante una máquina que también separará, al mismo tiempo, la pulpa seca (si se ha adoptado el modo de curado anterior) mucho más rápidamente que la maja y el mortero.
• Historia de Edwards de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 345.
291
El molino consiste en un eje perpendicular, rodeado a cierta distancia por un canal circular, en el que se arroja el café, y alrededor de un pie por encima del nivel de la superficie del canal, comúnmente hay cuatro brazos horizontales o barridos, arrendados en el eje, y se

extiende algunos pies más allá del canal, y sobre estos hay cuatro rodillos, ajustados para correr en el canal, sobre los brazos que giran alrededor del eje, que es hecho por mulas, o caballos enganchados hasta la extremidad. Los rodillos, que en general tienen un peso considerable, se mueven alrededor de la cubeta, magullan las pieles del café, para que los ventiladores las puedan separar, aunque siempre queda una parte pro sin tocar. Cuando parece suficientemente magullado, se saca del comedero y se coloca en el abanico, que limpia el café de la paja, y las semillas que quedan sin moler se separan con tamices, y se devuelven al molino, lo que eliminará 1,500 libras de café. en un día.
Concluiré ofreciendo una estimación de los gastos y devoluciones de una plantación de café.

GASTOS.
Primer costo de 640 acres de tierra, de
que 150 acres se siembran en café, y
la misma cantidad en provisiones, & c. £ 32 0 0
Limpieza, vallado y plantación 150 a-
cres a los 10s. por acre - - 75 0 0
Llevar más de £ 107 0 0
O o

Con más de £ 107 0 0
Veinte mulas o caballos a £ 3 por
cabeza - - - - - - 60 0 0
Construcciones y molinos, utensilios y herramientas 200 0 0
Gastos de 50 obreros a £ 13 cada uno,
y 50 mujeres y niños a £ 6 10s
Cada uno durante tres años - - - 2850 0 0
£ 3217 0 0
Devuelve el cuarto año a £ 4 4 0
por cxvt . de 112 lbs.
A partir de 150 series de café jóvenes podrán ser
Se espera el cuarto año 45,000 libras. £ 1687 10 0
Deducir gastos anuales.
para el cuarto año - £ 950 0 0
Sacos y sillines - 40 0 0
990 0 0
Beneficio claro - - £ 697] 0 0
Devuelve el quinto y posteriores.
años; verbigracia.

150 acres, rindiendo 750 libras. por acre
—112.500 libras. a £ 4 4 0 por cwt. 4219 0 0
Deducir cargos anuales como
antes - - - £ 950 0 0
Sacos y sillines - 80 0 0
Reparaciones de molinos, & c. - 60 0 0
- 1090 0 0
Beneficio claro - - £ 3129 0 0
293
De lo que parece que, para el quinto año, se puede esperar un ingreso claro de £ 3129 de un capital de d§3217. Pero como se puede esperar que pocos emigrantes ordenen, o que puedan permitirse el lujo de permanecer tanto tiempo en una capital tan considerable, recomendaría a quienes deseen establecer una plantación de café, que comiencen gradualmente, y con algún otro artículo. de la cultura al mismo tiempo, como el añil o el algodón, por ejemplo, y empleando las ganancias derivadas del cultivo de uno u otro de estos artículos, en el establecimiento gradual de una caminata por el café.
Cacao. — La nuez de cacao o chocolate es la pro
Ducción de un árbol, común en las Indias Occidentales y en las regiones tropicales del continente americano. Es indígena de este país, donde crece a una altura de entre quince y veinte pies. El árbol de chocolate comienza casi desde el suelo para separarse en cuatro o cinco tallos, según el vi
gour de la raíz de donde proceden todos:
Son comúnmente entre cuatro y siete pulgadas
en diámetro ; pero primero crecen en una dirección oblicua, de modo que las ramas se expanden y se separan unas de otras.
La longitud de la hoja es de entre cuatro y seis pulgadas, y su anchura de tres a cuatro: es muy suave, suave y termina en un punto, como
La del árbol anaranjado de China, pero que difiere de él en color: el primero es de un verde apagado y O o 2.
Al no tener brillo, que es observable en este último; ni el árbol está tan lleno de hojas como el de la naranja. "El árbol del cacao", dice el Sr. Edwards, "tanto en
Tamaño y forma, se asemeja un poco a un joven negro
corazón cereza. La flor es de color azafrán.
"extremadamente hermosa, y las vainas que en una
El estado verde es muy parecido a un pepino.
mediatamente desde todas las partes del cuerpo y ramas más grandes. A medida que maduran, cambian de pareja.
Lour, y se convierte en un fino rojo azulado, casi púrpura,
Con venas de color rosa. Esto es lo comun

ordenar pero hay una especie más grande, que produce vainas de un delicado color amarillo o limón. * "Las vainas que contienen el cacao, crecen de la
Tallo, así como de las ramas. El color de la vaina, mientras crece, es verde, como el de la hoja: pero cuando llega a su máxima perfección, cambia gradualmente a un rojo oscuro. Cuando la fruta llega a su pleno crecimiento y se corta en rodajas, su pulpa aparece blanca y jugosa, con las semillas o nueces, dispuestas regularmente, y en ese momento de poca consistencia mayor que la de la pulpa, pero más blanca, y Encerrado por una membrana muy delicada; estos son de una figura oblonga, que se asemejan a una oliva grande en tamaño y 6 formas, pero más bien delgados en proporción a su longitud, y en cierto grado se aproximan a la almendra o la nuez de pistacho: es más grande que cualquiera de

• La historia de Edwards de West Indie *, vol. 2d, p. S6S.

295

estas. Cada cápsula puede contener de veinticinco a treinta de estos frutos secos o núcleos, que se envuelven inmediatamente en una envoltura de pergamino.

La nuez de chocolate, cuando está seca, se encuentra compuesta por un pelaje o piel delgada, pero dura y leñosa, de color negro oscuro, y de un grano dentro de este, que llena toda la cavidad, carnosa, seca, firme y plana. al tacto, de un color marrón oscuro, con una mezcla que se aproxima al rojo en la superficie, y de un marrón grisáceo en el interior. Está compuesto por varias partes irregulares y desiguales, que, sin embargo, se unen lo suficientemente firmemente juntas, y tiene un olor muy fragante y agradable, y un sabor agradable y peculiar, con algo del acerb en él. Las nueces pierden rápidamente su poder de la vegetación, si se extraen de la cápsula, pero se mantienen en ella, conservan ese poder durante mucho tiempo. Los tres osos hojas, flores y frutos, durante todo el año; Pero las temporadas habituales para recoger la fruta son junio y diciembre.

Este es casi el único árbol en la naturaleza para el cual los rayos vivificantes del sol son detestables. Requiere ser resguardado de su ardor; y el modo de combinar esta protección con los principios de fertilidad constituye una parte muy esencial de los talentos que exige su cultivo. El árbol del cacao se mezcla con otros árboles, que lo protegen de los rayos del sol, sin privarlo del beneficio de su calor.La eritrina o frijol-?

296

árbol, y el plátano, se emplean para este propósito. Este último, por la rapidez de su crecimiento y la magnitud de sus hojas, lo protege durante el primer año. La eritrina perdura al menos tanto como el cacao; Sin embargo, no todos los suelos están de acuerdo. Perece después de un tiempo en suelos arenosos y arcillosos, pero florece en forma de combinar esas dos especies *.

En la América española, donde el cacao forma un considerable artículo de comercio, su cultivo se realiza de la siguiente manera. Habiendo elegido un lugar de terreno llano (se prefiere un moho negro profundo) cubierto con una madera gruesa, para estar bien protegido contra el viento, especialmente el norte, y hacer que se elimine de todo tipo de

tocones y malezas, the planter digs a number of holes at eighteen or twenty feet distance, each hole being about a foot in length and width, and six or eight inches deep. Mientras tanto, después de haber seleccionado las vainas más grandes y más hermosas del cacao cuando está completamente maduro, saca los granos y los pone en un recipiente de agua. Tales como nadar son rechazados; Los otros, al ser limpiados de la pulpa y sin la piel, tienen que permanecer en el agua hasta que comienzan a brotar, momento en el cual son aptos para la siembra. La planta luego toma el plátano, u otras hojas grandes, y coloca una hoja dentro de la circunferencia de cada orificio, para alinearlo alrededor; dejando sin embargo

* Los viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 393.

297

los lados de la hoja a unos centímetros del suelo, después de lo cual frota el molde, muy suavemente, hasta que se llena el agujero. Luego selecciona tres tuercas para cada orificio y las planta triangularmente, haciendo una pequeña abertura para cada una con su dedo, de aproximadamente dos pulgadas de profundidad, en la que coloca las tuercas, con ese extremo hacia abajo desde el cual brota el brote; y habiéndolos cubierto ligeramente con moho, dobla la hoja y coloca una pequeña piedra en la parte superior para evitar que se abra. De esta manera él planta todo su paseo, o huerto. Al final de ocho o diez días, generalmente se encontrará que las plantas se elevan sobre la tierra. Luego se abren las hojas, para que su crecimiento no se vea impedido; pero, para protegerlos del sol, otras hojas o ramas se colocan alrededor del agujero; para lo cual se eligen generalmente los del tipo de la palma;y se cambian tan a menudo como se descomponen, por el espacio de cinco o seis meses.

Si las tres tuercas colocadas en cada orificio saltan hacia arriba, se considera necesario, cuando las plantas tengan aproximadamente dieciocho pulgadas de alto, cortar al menos una de ellas. Los otros dos, si se propagan de diferentes maneras, a veces se les impide permanecer; pero rara vez sucede que todas las tuercas, o incluso más de una de ellas, echen raíces, lo cual es la razón de plantar tres en un agujero *.

* ¿Historia de Edwards de la Indie Occidental ?, vol. 2t <, p <S6l.

298

Cuando los plátanos envejecen, deben ser completamente abatidos, para evitar que los árboles de cacao sean dañados por su caída accidental. Deben ser eliminados totalmente tan pronto como el eritrin produzca suficiente sombra; esta operación da más aire a los árboles de la plantación, y alienta su crecimiento *.

Hasta que la planta de cacao alcanza cuatro pies de altura, se recorta hasta el tallo. Si dispara varias ramas, se reducen a tres a distancias iguales; y en la medida en que la planta aumenta, las hojas que aparecen en las tres ramas se eliminan. Si se doblan mucho y se inclinan hacia la tierra, se atan con ramas para que el árbol no quede torcido. Las ramas que se recortan se cortan a la distancia de dos dedos del árbol. Los retoños que brotan del árbol también se eliminan, ya que solo viven a su costa f.

A dos años de la semilla, el árbol tiene más de tres pies de altura y extiende sus ramas, no más de cinco de las cuales se sufre para permanecer. Antes de que termine su tercer año, muestra fruta. El quinto año, el árbol comienza a producir, y el octavo alcanza su perfección completa: luego produce en general dos cultivos de fruta en el año, con un rendimiento de cada uno, de diez a veinte libras de peso, según
Viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. S9f>; t ibid. vol. lrt, p. 396.
299
al suelo y las estaciones; y a veces seguirá soportando durante veinte años; pero la misma delicadeza de resistencia que marca su infancia, es visible en todas las etapas de su crecimiento. Es desagradable para las plagas y se contrae desde la primera aparición de sequía *.
Es necesario que una plantación de cacao tenga siempre sombra y riego; Las ramas de la planta deben limpiarse de la escoria que se forma en ellas; Los gusanos deben ser destruidos; no se debe permitir que crezcan las hierbas o arbustos grandes; ya que la menor desventaja resultante sería la pérdida de toda la fruta que debería caer en estos matorrales. Pero es más esencial profundizar en las trincheras que arrastran el agua, en proporción a que la planta aumenta de tamaño y las raíces, por supuesto, perforan más profundamente: porque si las zanjas se dejan a una profundidad de tres pies, mientras que las raíces son A seis pies de la tierra, se deduce que la parte inferior de la planta de cacao se encuentra en una situación de humedad demasiado grande, y se pudre a nivel del agua. Esta precaución contribuye no solo a hacer la plantación más duradera,sino también para hacer el cultivo más productivo. También es necesario abstenerse de cortar cualquier rama de las plantas de cacao que ya se encuentran en estado de producción. Tal operación podría ocasionar que el cultivo subsiguiente sea más fuerte; pero el
* Edward * 'Historia de las Indias Occidentales, vol. 2d, p S6l.
300
Las plantas se enervan y, a menudo, perecen, según la calidad de la tierra y el número de ramas cortadas *.
El cacao produce dos cosechas principales en un año, una sobre el día de San Juan y la otra hacia fines de diciembre. El cacao también madura y se recolecta durante todo el año. Pero en todas las estaciones, la gente de Terra Firma se esfuerza, en la medida de lo posible, en recolectar sus cultivos solo con el declive de la luna; porque, dicen, la experiencia demuestra que esta precaución hace que el cacao sea más sólido y menos propenso a estropearse.
Después de recoger la fruta madura, se abre, y los granos se golpean con un pequeño trozo de madera, que no debe ser afilado, para no dañar el grano; luego se colocan en pieles guardadas para ese propósito, y se dejan en el aire para que se sequen.
El cacao bueno y el malo no deben mezclarse. Hay cuatro tipos de cacaos en cada cultivo; la madura y en buen estado; el verde pero el sonido; el gusano comido y el podrido; La

primera cualidad es la mejor, la segunda no es mala; pero los otros dos deben ser rechazados J.
El cacao siempre debe estar expuesto al sol, el cuarto día después de que se haya recolectado, y esta exposición debe repetirse diariamente hasta que esté
Viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 400. t Ibid. pag. 402.
+ Ibid.

perfectamente seco Cuando este es el caso, los granos explotan al apretarse, su cáscara resuena cuando se golpean, y ya no se calientan cuando se colocan en pilas. Si el cacao no está suficientemente expuesto al sol, se vuelve mohoso; Si es demasiado, se marchita y se pulveriza fácilmente; en cualquier caso, pronto se pudre *.
Las personas que prestaron especial atención al modo en que se cultiva este valioso árbol en la provincia de Caracas dicen que "también se requiere menos gasto
para un establecimiento de este tipo, que para cualquier
Hay ingresos iguales. Un esclavo, como ya he dicho, es suficiente para la preservación y cosecha de mil plantas, cada una de las cuales debe
"Rendir al menos una libra de cacao, en un terreno de" calidad moderada, y una libra y media en el "mejor suelo. Por un cálculo promedio, de veinte
onzas a cada planta, las mil plantas deben
producir 12 ciento cincuenta libras, que, en
El precio habitual de veinte dólares por cien.
Produce doscientos cincuenta dólares por año.
"por cada esclavo o trabajador. Los gastos de la
plantación, incluidas las de utensilios, máquinas,
y edificios, son también menos considerables para el cacao.
"que para cualquier otro producto. El retraso de la
La primera cosecha, y los accidentes propios del cacao, pueden
solo disminuir el número de plantadores unidos a
Viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 403.

Su cultura, e inducir una preferencia a otros com j
modidades *. "

Ahora procederé a hacer un cálculo de la
gasto y beneficio probable de una plantación de cacao,
Primer costo de 320 acres (medio seg.
ción) en Is por acre, de los cuales 80 acres
se siembran en cacao — 250 árboles en una

acre,. £ 16 0 0
Limpieza, plantación y esgrima 80
acres, a 10s por acre, t - 40 0 0
Vivienda, cobertizo de secado, & c. 30 0 0
Gasto de 20 trabajadores a £ 13 por
Anual cada uno, durante 4 años, 1040 0 0.
Total £ 1116 0 0
Devuelve el quinto año.
De 80 acres de cacao jóvenes,
Se puede esperar el quinto año 10.000
lbs que en £ 3 10s. por cwt. da 350 0 0
Deducir gastos anuales por el quinto.
año, - 260 0 0
Beneficio claro al quinto año, £ 90 0 0
Devuelve el sexto y séptimo año, vix.
80 acres, rindiendo 250 lbs. por acre
20,000 lbs. T - - - 700 0 0
• Los viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 405.

303
Deducir gastos anuales,, 260 0 0
Claro beneficio sexto y séptimo año, £ 440 0 0
Devuelve el octavo y los años siguientes, a saber.
80 acres que rinden 312J lbs. por acre
—25,000 lbs. ... 875 0 0
Deducir gastos iguales a años anteriores, 260 0 0
Beneficio claro el octavo año, & c. £ 615 0 0
A partir de los datos anteriores, parece que una plantación de cacao, cuyo costo original sería de aproximadamente £ 1126, daría al quinto año de su establecimiento un beneficio claro de £ 90; el sexto y séptimo año, £ 440; y los años octavo y siguientes £ 615. Las observaciones que he hecho sobre el plan más económico de establecer una plantación de café, son igualmente aplicables al cacao. El maíz indio también se puede plantar el primer año, en los intervalos entre las plantas. El café es frecuentemente, en América del Sur, plantado entre los árboles de un bosque de cacao. Una plantación de cacao, una vez establecida, es preferible a cualquier otra, debido a los grandes rendimientos y el pequeño gasto anual de los trabajadores,
Tabaco, llamado Botánica Nicotiana, recibió su nombre en honor a John Nicot, de Nismes, embajador de la corte francesa en Portugal, quien durante su residencia en Lisboa en 1560, recibió

cd un poco de la semilla de un holandés, que lo tenía de Florida, y parte de esto lo envió a Francia. Allí la planta pronto se hizo famosa, así como en Europa, con el nombre de Tabac, o Tabaco, de Tabaco, que le dio Hernández de Toledo, quien la envió por primera vez a España y Portugal. No fue conocido en Europa hasta después del descubrimiento de América por los españoles; y algunos suponen que fue importado por primera vez en Gran Bretaña en el año 1560 por Sir Francis Drake.

El tabaco requiere un suelo moderadamente fuerte, pero rico, compacto y profundo, que no esté demasiado expuesto a la humedad; de hecho, un lugar de tierra fresco y sin daños, se adapta mejor al cultivo de una planta, que es la codicia de la suculencia. La semilla del tabaco se siembra en camas; y tan pronto como las plantas aparecen aproximadamente dos pulgadas por encima del suelo y presentan al menos seis hojas, se dibujan suavemente durante el clima húmedo y se trasplantan con cuidado en una parcela de tierra previamente preparada para este propósito, ubicándose a la distancia de tres pies en dos. Si esta operación se realiza cuidadosamente, las hojas no sufrirán ninguna alteración, sino que volverán a cubrir su vigor en menos de veinticuatro horas. Es recomendable cubrir la planta con una hoja de plátano, para protegerla del calor del sol y de las fuertes lluvias. Cuatro días después, debe eliminarse para reemplazar las plantas que no hayan echado raíces. El mejor momento para plantar es por la mañana o por la noche.

Las malas hierbas que brotan a su alrededor deben
Retiradas con cuidado a medida que aparecen, sus tapas cortadas cuando
ha crecido a la altura de dos pies y medio;
Para evitar que alcance una altura demasiado grande,
los retoños deben ser cuidadosamente cortados de F, y todas las hojas inferiores, así como aquellas que parecen sufrir de podredumbre, o los ataques de insectos;
Quitado cuidadosamente, para no dejar más de ocho.
O diez hojas como máximo quedan sobre el tallo. Un trabajador trabajador es capaz de cultivar así.
2500 tallos, que deberían dar un peso de mil libras de tabaco.
La planta pronto surge y forma en la cumbre un capullo, hacia el cual se dirigiría la savia, si no se aplicara un remedio. Los medios empleados con
el éxito es cortar el brote. La planta es entonces a-
Combate de un pie y medio de altura. Esta operacion
Se repite cuando ha alcanzado los tres pies. Hay algunas personas que lo repiten, incluso tres veces. Como consecuencia de estas operaciones, el tabaco se vuelve espeso y adquiere gradualmente un color entre verde y azul, un signo del enfoque de su

Madurez. Se sabe que está madura por un pequeño azulado.

Mancha que se forma en el punto donde la hoja.
se une al tallo; esto comúnmente ocurre en
Diciembre, *
* Los viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 480,
soe
Se permite que la planta de tabaco permanezca unos cuatro meses en el suelo. "En proporción a lo que se aproxima
Es hasta la madurez, el verde vivo de las hojas.
Asume un matiz oscuro, las propias hojas se
pera para caer y emitir un olor, la fuerza de
La cual es aumentada diariamente. Cuando estos simp
Los toms son evidentes, y particularmente cuando el olor.
Se percibe a cierta distancia de la planta, el

"el tabaco está maduro, y puede ser reducido *". "
Todas las hojas no maduran al mismo tiempo;
Porque la savia no se distribuye equitativamente a través de
fuera de la planta. Esas hojas solo se recogen de
Que el color indica su madurez. los
otros aún no tienen el jugo esencial, y lo harían
Solo se produce tabaco sin sabor. La reunión se continúa y se repite a medida que las hojas caen. Las plantas, cuando se cortan, se colocan en montones en la tierra que las produce, y se dejan, solo por una noche, para sudar o descargar su humedad al aire libre. Al día siguiente, se depositan en cobertizos, construidos para admitir el aire en cada lado, y aquí permanecen, colgados a cierta distancia, hasta que se vuelven perfectamente secos.
• Diccionario comercial de Mortimer, 2d. Editar. Art º. Tabaco.
+ Viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 480.
X Diccionario comercial de Mortimer, Edición 3d. Art º. Tabaco.
307
Sin embargo, Depons dice que "es muy importante para la calidad del tabaco, que no debe" ser recogido, excepto cuando el sol está lleno.
fuerza sobre el horizonte; para los rocíos, o cualquier o-
Por otra parte, la humedad dañaría por fermentación su
principios constituyentes, y haría inefectivo los beneficios que ya había recibido
de la naturaleza, y los que pueda esperar.
de una preparación metódica *. "El mismo autor observa además, que es práctica en Terra-Firma, organizar las plantas en Marte, a medida que se recolectan, cubriéndolas al mismo tiempo, de manera tal que deban estar protegidas de la sol, y en este hombre
ner transportado a la fábrica.

Veinticuatro horas después de que el tabaco ha sido llevado a los cobertizos de secado, se cuelga en barras, en hojas de dos y dos, si es en invierno, y de cuatro y cuatro si es en verano. Esto se hace para hacer que el tabaco se pierda, por la acción del aire, su tensión y color verde, y para adquirir, en cambio, una amarillez y suavidad que lo hacen más flexible. Si el clima es lluvioso, será necesario colgarlo durante tres días, y en ocasiones cuatro; pero si el clima es seco, dos días son suficientes f.

Cuando el tabaco ha obtenido el color y la suavidad mencionados anteriormente, se desmonta, sin

Viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 480. t Ibid. pag. 431.

Q q

siendo amontonado, para que no fermente; Luego se retiran los tallos, desde el punto, hasta cuatro pulgadas de la parte donde la hoja se unió al tallo. Esto debe hacerse con precaución con los dedos, para evitar que la hoja se dañe. Luego se colocan en un lado, y el tabaco dañado y los tallos en el otro; sin embargo, se debe tener cuidado de no colocarlos en pilas, ya que todavía existe el peligro de que se calienten o fermenten.

Al mismo tiempo, las personas se emplean para hacer cordones o torsiones de las hojas, que se dividen en bolas de setenta y cinco libras, que después del proceso de preparación, se reducirá a veinticinco libras. Estas operaciones requieren gran celeridad, ya que las hojas pueden secarse y, en consecuencia, sería más difícil sacar el tallo y retorcerlo.

El interior del cordón está hecho, como segars, de hojas rotas o dañadas, que están cubiertas con una buena hoja. Tan pronto como la bola tiene el tamaño adecuado, se hace de nuevo, de modo que el extremo exterior se convierte en el centro de la bola nueva. Esto se hace para evitar que se desenrosque.

Las bolas de tabaco se colocan en camas o capas, de un pie de grosor, formadas por ramas y tallos, y se cubren con el tabaco dañado. Del mismo modo, se coloca una cubierta de tabaco sobre las bolas y se las mantiene con pesas o pieles. Todo esto re

querrá hacerse a la sombra y bajo cobertizos; Siendo absolutamente necesario, protegerse tanto del sol como de la lluvia.

El tabaco se fermenta durante cuarenta y ocho horas, si estaba demasiado seco, cuando se sacó el tallo grande, pero solo veinte horas si estaba en su punto adecuado. Luego se enrolla nuevamente, de modo que lo que era el exterior, ahora se convierta en el interior y, al mismo tiempo, se debe humedecer mucho para evitar la fermentación. Las bolas son entonces re. Se dirigieron a su antiguo lugar para fermentar, y en este estado permanecen durante veinticuatro horas.

Cuando las bolas de tabaco han fermentado lo suficiente, se exponen al aire, hasta que se enfrían; y durante tres o cuatro días, deben ser enrollados en cada mes y noche. Mediante este último proceso, repetido más o menos frecuentemente, los defectos visibles del tabaco pueden ser corregidos. Si su color es negruzco, su jugo es viscoso y su olor agradable, se considera que está completamente libre de defectos.

Por último, las bolas se desenrollan y el tabaco se compone de paquetes, que se suspenden en la sombra, para que el tabaco pierda su humedad superflua y adquiera el color que influye en su valor en el comercio. En clima húmedo, se puede encender un fuego debajo, o se pueden colocar dichos materiales, lo que producirá un humo espeso.

El período exacto, que el tabaco debe permanecer

en este estado, no es fácil de determinar, pero se puede saber, abriendo el cable y apretándolo. Si el jugo corre libremente, el tabaco no está lo suficientemente seco. El tiempo habitual que toma es de cuarenta a cincuenta días *.

Lo anterior es el proceso habitual, tal como lo practican los plantadores de tabaco en el Main español, y el siguiente es el modo habitual en Virginia.

La sembradora comienza a despejar el terreno al ceñir o cortar la corteza de los árboles grandes cerca del suelo, y arrancar a los pequeños; El suelo se vuelve suave y ligero por el trabajo repetido. Las plantas que habían sido cultivadas previamente en un vivero, después de las primeras lluvias, y cuando el suelo está blando, se dibujan, aproximadamente a la altura de cuatro o cinco pulgadas, y se llevan a los campos, donde se plantan en camas, o pequeños montículos, a una distancia de tres pies uno del otro; y, si una planta muere, otra se pone en su lugar. Esta operación se realiza haciendo un agujero con el dedo y presionando la tierra cerca de la raíz superior. Las plantas se dejan caer en cada hoyo por los niños. La tierra se eleva alrededor del tallo por la azada y la pala, tres veces diferentes, en forma de pequeñas esclusas; y la última operación se realiza cuando se desarrollan las hojas, y la planta ha adquirido un crecimiento considerable. En aproximadamente un mes están

* Los viajes de Depons en Sudamérica, vol. 1º, p. 483.

un pie de altura, cuando la parte superior se pellizca, nivelar con

Las hojas del suelo o del fondo, partiendo de las ocho a las doce. Los brotes jóvenes se rompen, no sea que deban extraer el alimento de las hojas, y las malas hierbas son cuidadosamente mantenidas. El gusano del tabaco o del caballo se quita y se destruye, de lo contrario este voraz insecto devoraría todo

Campos en muy pocos dias. El gusano de tierra, que corta la planta debajo de la superficie de la tierra, debe

También se buscará y destruirá. El primero es la comida favorita de los pavos; bandadas de los cuales son conducidos a los terrenos, y son más útiles que una serie de manos. En seis semanas más, la planta ha alcanzado su pleno crecimiento, siendo de cinco a siete pies de altura, y el suelo está cubierto de

las hojas. El cambio de color de las hojas, desde
verde a marrón, después de una humedad húmeda o
La transpiración, indica su madurez.
A medida que las plantas maduran de manera desigual, se cortan como
se vuelven maduros. Cada planta se cuelga por separado.
raramente. Después de cortar, se divide tres o cuatro pulgadas,
y cortar debajo de la hoja más inferior Esta división es
colocados sobre un palito pequeño, de una pulgada de diámetro y cuatro pies y medio de largo, y tan cerca, que las plantas se tocan, sin presionarse entre sí. El secado se acelera, haciendo fuego lento en el piso de abajo. Después de esto, las plantas se bajan y se ponen en filas o montones, donde sudan una semana o quince días; y en clima húmedo, son ordenados y embalados.
en hogsheads. Para esta última operación, más
Se requiere habilidad y experiencia que para cualquier otra.
Si no se realiza en tiempo húmedo o mojado, se convierten en polvo. Las hojas de tierra y el tabaco defectuoso se tiran, ya que se extraen de las existencias. Las manos o paquetes se presionan hacia abajo
en los cerdos con una viga grande, un extremo del cual se inserta con una mortaja en un árbol, y en el otro se suspende un gran peso. los
El mejor tabaco con sabor se produce en un nuevo y
Suelo rico y bondadoso, con una superficie ondulada. El segundo cultivo es inferior al primero, mientras que el tercero es el segundo.
'* En 1621, cada persona a bordo de nueve barcos ", que luego llegó bajo la protección de Go-" vernor Wyatt, se vio obligada a recaudar mil
"plantas de tabaco, cuyo producto era casi cien libras, y el precio variaba de
De dieciocho peniques a tres chelines de moneda. UNA
cerdo del tabaco, que pesa] 350 libras, es
Considerada una buena cosecha, y suficiente empleo.
"para un obrero; o cuatro plantas por libra, * 'aunque una tierra muy rica producirá el doble de esta cantidad
tidad f. "En Louisiana, se calcula que 50 trabajadores deberían acumular 60,000 libras, que a diez dólares por cwt. darían 5357 dólares, o 107
¿Cuenta de Warden de los Estados Unidos ?. vol 9d, p. 208. t Ibid,
a cada mano *. En Maryland se encuentran 6000 plantas que producen aproximadamente 1000 lbs. de tabaco f.
El siguiente es un cálculo del gasto y las ganancias probables de una plantación de tabaco.

GASTOS.
Primer costo de 160 acres de tierra en Is. por

acre, de los cuales diez acres se plantan en
tabaco ^ £ 8 00
Casa, cobertizos, y c. - - 17 0 0
Limpieza, plantación y esgrima 10 acres,
a los 10s. por acre - - - 5 0 0
£ 30 0 0
p ii »—i
DEVOLUCIONES.
10 acres de tabaco, a 1000 lbs.
Cada una, es de 10,003 libras. que en 4d por
libra dará - - - 166 13 4
Deducir el gasto de 10 obreros,
una mitad mujeres y niños, a £ l
Cada uno por mes, durante 4 meses, - 40 0 0
Beneficio Claro, - £ 126 13 4
Se calcula que 12 trabajadores levantarán 15,000 libras. de tabaco, que
at4 prlb. es £ .250 0 0 Deducir salarios de 12 trabajadores, uno. .
Cuenta de Warden de los Estados Unidos, vol. 2d, p. 5 * 3.
Ibídem. pag. 159.
314
mitad mujeres y niños, a un promedio de £ 1 por mes, durante 4 meses,
48 0 0
Clear Profit a - £ 202 0 0 En este país, los indios cultivan tabaco de una calidad muy suave y excelente; y no hay
la duda, si se prestara atención al seleccionar las semillas y el suelo, se podría elevar una calidad igual a La Habana;
Bice, es una planta que se parece mucho al trigo, tanto en forma como en color, y en la figura y disposición de sus hojas. La panícula que termina el tallo está compuesta de flores pequeñas, distintas entre sí, que tienen cuatro escamas desiguales, seis de resistencia y una de pestil, rodeadas de dos estilos; este pestil se convierte en una semilla blanca * extremadamente farinácea; Cubierto con dos escamas interiores.
Crece hasta la altura de dos pies y medio, con un tallo no muy diferente al del trigo, pero más lleno de juntas, y con hojas que se asemejan a las del puerro. Se ramifica en varios tallos, en la parte superior de los cuales el grano crece en racimos, y cada uno de ellos se termina con una oreja o barba, y se encierra en una cáscara áspera amarilla. Al despojarse de esto, aparecen de forma ovalada, de color blanco brillante y casi transparentes.
315
Bice es de dos tipos, a saber, el mojado y el seco; el primero es el que generalmente se cultiva en terrenos pantanosos bajos. Incluso es habitual, en lugares menos pantanosos,

proporcionar un río o un chorro de agua que sea conveniente, para inundar el arroz por medio de esclusas y remojar completamente la hierba, tan pronto como aparezca sobre la superficie, así como en su Más avances hacia la madurez. La raíz fibrosa de la planta de arroz produce tallos, que generalmente crecen a la altura de cuatro o cinco pies; estos tallos son achaflanados más gruesos y más firmes que los de trigo, y están anudados con juntas situadas a distancias iguales: las hojas son largas, carnosas y algo similares a las del puerro; las flores aparecen en la parte superior de los tallos o tallos, área de un color púrpura, y crecen en racimos como las flores de mijo: a estas suceden las semillas, que son de forma oblonga, blancas, semitransparentes y duras, y de los cuales cada uno está encerrado en una cáscara o corteza amarillenta, áspera, achaflanada, angulosa, peluda, terminada por un punto o espiga, todo el conjunto está dispuesto alternativamente a lo largo de los tallos. Esta es la especie de arroz que generalmente se trae desde el Levante.
La otra especie, llamada arroz seco, debido a que se cultiva sin la ayuda de agua, se cultiva en tierras secas, principalmente en las montañas, y posee un sabor a sacarina no muy diferente al de la avellana. Los montañeros de Cochin-China siembran su arroz en tierra seca, como nosotros siembramos nuestro maíz »
R r

y siempre realizar la operación al final de la
temporada de lluvias.
En Mangalore, la semilla es generalmente plantada como
guisantes. Si la plantación está situada en un terreno bajo, que recibe la lluvia y absorbe la totalidad de la misma, la semilla se debe plantar a dos pies, con cuatro granos en cada hoyo; pero si la situación es inclinada, o notablemente seca, la semilla solo necesita ser de ocho o diez pulgadas y sembrada aproximadamente a la profundidad de tres pulgadas de la superficie,
en surcos la tierra puede estar desparramada más tarde con qué semilla queda. El arroz suele aparecer sobre el suelo al final de las cinco o seis.
días, siempre que el suelo esté fresco, pero se mantiene más tiempo cuando la situación es seca; ¡Madura en unos cuatro o cinco! meses.Cien libras de nce en la cáscara, generalmente rinden de 75 a 80 libras de arroz blanco. En la India lo cortaron muy a ras del suelo; y, desde las raíces, brotan de pronto cuchillas extremadamente delicadas, que se consideran un buen forraje para el ganado.
El método de cultivar arroz en China, así lo describe * el Sr. Duhamel.
Para acelerar la brotación del arroz, se pone en cestas y se remoja durante algunos días en agua estancada. 2. Cuando sus campos de arroz están tan empapados de agua que se asemejan a un lodo, recortan con un búfalo de un arado, muy simple en su fabricación, con una sola acción, una mano.

mueren, y sin ruedas, 3. Después de una suave lluvia,
rompe las nubes con una especie de obstáculo grande, atraído por un gran búfalo; el conductor sentado sobre ella para aumentar el peso. 4. El terreno está despejado de todas las piedras, y las raíces que están en él son arrancadas por una grada fuerte, con grandes dientes de hierro. Este instrumento es dibujado por un búfalo, y un hombre lo guía con la ayuda de dos asas, como las de un arado, sobre las que se apoya con fuerza. La tierra es como lodo, y parcialmente cubierta de agua durante toda esta operación. 5. La tierra se alisa después con una grada, que tiene varias filas de dientes. Un hombre guía esta grada por sus dos asas, mientras que un búfalo la dibuja; Y tan rápido como sus dientes para pequeños canales en el suelo, el agua entra y los llena. 6. Cuando el arroz que se puso para remojar ha brotado, se sabe que la semilla es buena; y luego se cose a mano, muy gruesa,y lo más igualmente posible. Parte solo del terreno se siembra de esta manera, para amueblar las plantas para el resto. El día después de haber sido sembrado, los puntos de las plantas aparecen sobre la superficie del agua; porque el suelo está desbordado todo este tiempo con solo una cantidad suficiente de agua para cubrirlo. Y se agrega que cuando las plantas han adquirido un poco de fuerza, se rocían con agua de cal para destruir a los insectos y algunas de las malezas que los lastimarían. Para este propósito, una pequeña cesta se sujeta al extremo de un mango largo, y se coloca en elY se agrega que cuando las plantas han adquirido un poco de fuerza, se rocían con agua de cal para destruir a los insectos y algunas de las malezas que los lastimarían. Para este propósito, una pequeña cesta se sujeta al extremo de un mango largo, y se coloca en elY se agrega que cuando las plantas han adquirido un poco de fuerza, se rocían con agua de cal para destruir a los insectos y algunas de las malezas que los lastimarían. Para este propósito, una pequeña cesta se sujeta al extremo de un mango largo, y se coloca en el
R r%
313
El agua de cal, que corre a través de ella, y se transmite sobre las plantas. Y los chinos tienen una gran veneración por el primer inventor de este método, que responde a la costumbre en Gran Bretaña, de remojar el trigo en agua de cal, o ablandar la tierra con cal rápido. 7. Hacia abril, cuando las plantas. crecen lo suficientemente fuertes como para cubrir todo el campo, y se ven muy verdes e incluso, la mayor parte de ellas son levantadas por puñados; todo el barro se quita cuidadosamente de sus raíces y, al ser retenidos al mismo tiempo lo más posible entre ellos, se plantan en mechones, bastante lejos, y en forma de quincunce, en campos preparados a propósito para ellos. Se elige un día sereno para esta operación, que debe realizarse lo más rápido posible. Esta práctica de los chinos es, piensa, con respecto a la cultura común del arroz,Qué es la nueva cría con respecto a la cultura común del trigo. 8. El arroz debe ser regado, lo que siempre se hace en China desbordándolo. Para este fin, los arrozales siempre están cerca de un riachuelo, estanque o gran piscina de agua, de la cual están separados solo por un banco o una calzada. Si el agua fuera más alta que el

arrozal, una trinchera cortada a través de la calzada la desbordaría de inmediato; pero como generalmente es más bajo, o en un nivel con el suelo de arroz, la cantidad necesaria se transporta en cubos o cubos, que se trabajan principalmente con la ayuda de cuerdas. 9r aunque un hombre no puedade los cuales están separados solo por un banco o calzada. Si el agua fuera más alta que el arrozal, una trinchera cortada a través de la calzada la desbordaría de inmediato; pero como generalmente es más bajo, o en un nivel con el suelo de arroz, la cantidad necesaria se transporta en cubos o cubos, que se trabajan principalmente con la ayuda de cuerdas. 9r aunque un hombre no puedade los cuales están separados solo por un banco o calzada. Si el agua fuera más alta que el arrozal, una trinchera cortada a través de la calzada la desbordaría de inmediato; pero como generalmente es más bajo, o en un nivel con el suelo de arroz, la cantidad necesaria se transporta en cubos o cubos, que se trabajan principalmente con la ayuda de cuerdas. 9r aunque un hombre no pueda

319

pisar estos arrozales sin arrodillarse; Los chinos los eliminan tres veces en suma, y eso con tanto cuidado, que arrancan hasta las raíces de cada hierba. 10. Cuando el arroz está maduro, que se conoce por su torneado amarillo, como el trigo, se corta con una hoz, se convierte en gavillas, y se lleva a un granero, donde se tritura con mayales, más o menos igual que en Europa la pajilla se retira con horcas y palas, y la cáscara exterior del grano se quita batiéndola con grandes mazos de madera, o una especie de mazo, después de lo cual se tamiza y se desplaza: y, por último, se baja por debajo. cáscara, el grano se coloca entre dos piedras de molino, que se trabajan con una palanca sujeta a la superior. Pero las dos circunstancias más notables de esta cultura son, primero,El cuidado que los chinos toman para no dejar que sus plantas estén demasiado juntas, para que no se roben la comida; y, en segundo lugar, se casan tres veces en el arrozal, lo que responde al final de las azadas recomendadas para los callejones entre las camas de otros granos, cultivadas de acuerdo con la cría de azadones.

En Carolina del Sur, en tierras de marea, el pro general
Duce de arroz es de 1200 a 500 libras por acre.
de arroz limpio; en tramos interiores de 600 a 1.500
libras *. En Louisiana, en temporadas comunes, el

• Cuenta de Warden de los Estados Unidos, vol. 2d, p. 445.

32Q

la producción por acre se estima en quince barriles, cada uno
pesa 200 lbs. El valor neto que surge de
100 acres, cultivados por 50 trabajadores, se estima
a 700 barriles, que a seis dólares por barril, da

4200 dólares, o 84 por cada mano. Se calcula que hay 250,000 acres en Louisiana aptos para el cultivo de esta planta, que, con un rendimiento de siete barriles un acre, a seis dólares por barril, produciría un

Ingreso anual de 10,500,000 dólares *. Y yo
Puede observar por cierto, que hay un igual
cantidad apta para su cultivo en el territorio de
Poyais. El arroz se puede cultivar en lugares no aptos para
Cualquier otro grano, y el cultivo es más seguro.
La siguiente es una estimación del gasto y
Probable beneficio de una finca cultivada en arroz.
Primer costo de 160 acres de tierra en Is.
por acre, y de los cuales 50 están plantados.
con arroz, £ 8 00
Despejando y preparando el terreno a los 10s.
por acre, - 25 0 0
Casa y otros edificios, - 27 0 0
£ 60 0 0
Devoluciones, a partir de 50 acres de planta de tierra.
Ed en arroz, a 2000 lbs. por acre
—100,000 libras. que en 15s por cwt. 670 0 0
* Warden »Cuenta de los Estados Unidos, vol. 2d, p. 53 $.

32 l
Deducir el salario de 25 obreros,
una mitad mujeres y niños, por una
año, - 240 0 0
Claro beneficio, £ 430 0 0
De lo anterior se desprende que con un capital de alrededor de £ 200, empleado en una plantación de arroz, se puede obtener fácilmente un ingreso claro de £ 430 por año.
El maíz, comúnmente llamado maíz indio, es un 'grano muy productivo; el tamaño de sus orejas, cuando se cultiva 'en suelos buenos y cálidos, es, en un medio, casi un tramo de largo, y generalmente tiene ocho o más filas de grano, cada una de las cuales generalmente contiene aproximadamente treinta semillas de varios colores, como rojo , blanco, amarillo, azul, oliva, verdoso, negruzco, moteado, rayado, y -c. a veces en el mismo campo y la misma oreja; Pero el blanco y el amarillo son los más comunes. ni tampoco esta diversidad de color llega más allá del exterior del grano, cuya flor es siempre blanca, con un poco de tinte amarillo. Las semillas, que son tan grandes como las arvejas grandes, son redondas en la superficie exterior, muy lisas y se colocan extremadamente cerca en líneas rectas. La oreja

está vestida y armada con varias cáscaras gruesas y fuertes, que la defienden no solo de las lluvias no estacionales y del frío de la noche, sino también de
32'i
aves. Tiene hojas largas, casi como la bandera, en cada juntura y, en la parte superior, un ramo de flores de varios colores.
Las hojas de esta planta, cuando se cortan de verde, proporcionan un buen alimento para el ganado, y el tallo y la envoltura del grano secado en bandidos, son iguales, para el ganado y las ovejas, al mejor heno. Este grano es superior a todos los demás para el engorde de ganado vacuno, porcino y avícola. La harina mezclada con centeno, en la proporción de un tercio, produce un excelente pan integral y es de uso común en Estados Unidos.
En Louisiana, el maíz fue cultivado por los indios para su subsistencia durante gran parte del año y, después de que los franceses se establecieron en él, se convirtió en un artículo de exportación a las islas de azúcar. El modo de cultivo fue el siguiente: las cañas que crecían naturalmente en el suelo se cortaron, y los árboles fueron despojados de su corteza, a la altura de dos pies del suelo, a principios de marzo, cuando la savia estaba en movimiento. Aproximadamente quince días después, todo se incendió y se consumió, y el maíz se sembró al día siguiente en cuadrados de cuatro pies; el único problema después fue destruir los brotes tiernos y quebradizos que brotan de las raíces de la caña, no destruidos por el fuego.
En América del Norte, el método común de preparación de la tierra para el maíz indio es, en el otoño, ararlo, o lo que se denomina vaciarlo. El suelo es rais
323
cd de manera ruda al arar surcos anchos; es tan delgado, que no se da vuelta, sino que se coloca muy en el borde. En el ultimo final
De abril, o principios de mayo, el plan es, enumerar
fuera, es decir, cruzando el campo cinco o seis pies por
Sund, poniendo dos surcos espalda con espalda, luego
Al igual que a la inversa, que forma una especie de colina.
donde sus surcos se cruzan. La práctica
Es entonces ir con una azada grande, como por ejemplo su peso romperá las nubes, y también para hacer el molde muy fino, algo similar a la manera
Que los jardineros preparen camas de pepino en los jardines de campo. En estas colinas se colocan cuatro o cinco esquinas de Cornualles cuatro esquinas a una colina, cuatro mil
Sólo se requerirá para plantar un acre que contiene
un millar de cerros. Cuando se levanta el maíz, la costumbre es que los obreros vayan con sus azadas, y dibujen un poco de molde en las plantas, destruyan cualquier
las malas hierbas que pueden aparecer, y siembran maíz fresco, si es que falta alguna, lo que sucede a menudo; Hecho esto, para arar desde esas colinas en ambos sentidos, luego ir

con las azadas, y trabajar las colinas de nuevo, y para extraer las plantas de un tipo inferior, dejando dos

de los mejores en cada colina, o, si la tierra es buena,
tres y, a veces, cuatro, y trasplantar esos
extraído donde falte alguno. Entonces arar
Toda la tierra hacia las plantas unidireccional; después
esto, es necesario (lo que ellos llaman) lechón
ellos, es decir, para despegar * cualquier brote joven que
S s
324
se han sembrado, de lo contrario el maíz no crecerá en el oído a su longitud o tamaño adecuado, sino que se acortará, lo que ellos llaman empedrados; Hecho esto, justo antes de que entre en la seda, aran la tierra al maíz en sentido contrario, lo que hace cinco veces en total.
El buen maíz indio crecerá de doce a catorce pies de altura; El blanco es mucho más alto que el amarillo, pero el amarillo es, con mucho, el más dulce, aunque las tapas y las hojas no son tan abundantes. Tan pronto como se forma, comienzan a comerlo, en lo que se denomina orejas asadas; Los hierven, y comen el maíz de la misma manera que hacemos el pease verde, con mantequilla. Las cuchillas y las puntas alimentan a los caballos, ganado y ovejas; el maíz alimenta tanto al hombre como a la bestia, y es un excelente alimento para las aves, los cerdos, y -c. La gente lo come en sémola, papilla y pan, o pasteles; el maíz se fabrica de la misma manera que la mantequilla de trigo, cortando la cáscara en un mortero de madera; La papilla está hecha de harina como nuestro pudín apresurado, y se come con leche o melaza.El mejor tipo de gente hace un pastel muy bonito, con huevos y leche, sobre el grosor de lo que se llama crumpets en Londres; la clase inferior de personas mezcla la harina con agua, hace una especie de pasta y la coloca ante el fuego sobre una tabla o teja para hornear, y generalmente la come caliente, ya que es un alimento muy indiferente cuando está frío: se llama Pastel de johnny
En Indiana, en las mejores tierras, se dice que el producto promedio es de cincuenta a sesenta bushels por acre. En Carolina del Sur, en un buen suelo, bien abastecido, el producto más grande es cien bushels por acre; pero en las partes medias, en tierras secas fuertes, el producto común es de treinta a cincuenta fanegas; y, en el país bajo, rara vez supera los treinta. En Estados Unidos es una práctica común plantar guisantes o calabazas entre las hileras del maíz indio.
En el territorio de Poyais, hay tres cultivos de maíz indio en el año, y el producto generalmente excederá de cien bushels por acre.
Estimación del gasto, y rendimientos probables, de granjas, cultivadas en maíz indio.

Primer costo de 160 acres en Is. por
acre, de los cuales 50 acres se plantan en
Maíz indio, - - - 8 0 0
Despejando y cercando 50 acres a las 10s.
por acre - - - - - 25 00
Construyendo una masía - - 12 0 0
Dos caballos, con arnés y arado 12 0 0
Vacas y cerdos, aves de corral, semillas de maíz,
gtc. - 13 0 0
£ 70 0 0

Devoluciones desde 50 acres de tierra, planta.
Ed. en maíz indio, a 100 bushels por
acre, y en 4s. por bushel - 1000 0 0
Habrá al menos otro cultivo.
en el año, lo que debe igualmente
producir - * - - 1000 0 0
2000 0 0
Deducir los salarios de 12 obreros,
Una mitad mujeres y niños - 114 0 0
Beneficio claro - - £ 1886 0 0
De lo que antecede parece, que un capital de menos de £ 150 empleado en el cultivo de maíz indio, produciría un ingreso de £ J 886! ! Los rendimientos y el precio se estiman bajos, y no existe peligro de que el precio se reduzca debido a la magnitud de la cantidad producida, ya que en Jamaica y las otras islas británicas de la India Occidental se puede encontrar un mercado disponible en todo momento. donde se consumen inmensas cantidades para alimentar a los negros; y los plantadores, al ver que podían obtener un suministro regular, pronto abandonarían el aumento de provisiones, empleando a sus esclavos en el cultivo de los productos más valiosos del azúcar y el café.
¿Como pueden comenzar las grandes ganancias que surgen de una granja de este tipo y con un capital tan pequeño? algo de mi lectura

Por eso, les pido que observen, que cien bushels por acre, es una cosecha frecuente en Louisiana y se venden allí por un dólar, o 4s. 8d, por bushel, y al permitir tres cosechas en el año en el territorio de Poyais, daría un rendimiento de 300 bushels por acre por año. El mejor plan, sin embargo, sería despejar y preparar cien acres, plantando cincuenta de ellos en rotación. Doce trabajadores serían suficientes para el cultivo de tal granja.

DEL
INDIOS NATIVOS.
Los nativos se componen de dos razas distintas: la de los indios originales; el otro, que se llama Sambo, una mezcla de estos con africanos del país de Samba, ocasionado, como se supone, por un barco holandés lleno de personas que fueron desechadas, hace muchos años, hacia el sur de Nicaragua, desde donde los negros viajaron al territorio de los Mosquitos, donde, después de varios encuentros con los nativos, tuvieron esposas y tierras asignadas *.
Los indios mosquitos eran, antes, muy poderosos y numerosos; pero fueron muy reducidos, hace algunos años, por la viruela. Sin embargo, su número actual es, sin embargo, ya que desde esa visita, debe haber aumentado considerablemente, no es posible determinar con cierto grado de precisión.
La historia de edward de las Antillas, vol. Quinto, p. 210, app. Henderson's Honduras, p. L7S. Memoria de Wright, p. 2S.

Ambas tribus están bien hechas, son fuertes y bastante altas: las primeras tienen el color del delgado policía holandés y el pelo largo y liso; Los samboes son de todas las tonalidades entre el indio y el negro, y sus cabellos, en proporción al acercarse al último, participan de la lana. Las características de toda la nación son bastante agradables: sus frentes son altas, sus narices inclinadas hacia la aguileña, sus dientes buenos, y sus ojos y cabello negros. Las mujeres son frecuentemente guapas; Sus hijos, cuando son pequeños, lo son particularmente. Sus hábitos y relaciones sexuales entre sí denotan mucho afecto; el viejo y el joven se encuentran en continua asociación *.
La conducta de la gente le da un gran favor.
Idea capaz de la naturaleza india. Rara vez son culpables
del mal positivo, y con frecuencia se elevan al bien positivo, cuando
Esta última cualidad no requiere mucho esfuerzo.
mente. Poseen modestia, docilidad, buena fe,
Una disposición a la amistad y gratitud. Ellos
Tener buenas capacidades, un gran deseo de información,
son ingeniosos en aprender cualquier arte mecánico, y establecer
sobre lo que emprenden con buena voluntad -j-, un círculo-
La Honduras de Henderson, p. 21 6.
El siguiente hecho es ilustrativo de esta característica de su personaje. "Hubo una propuesta de un español tener-
Canto, en ese momento, para cortar un camino desde el Río Negro en la orilla del Mosquito en la provincia de Comayagua, que
ser un camino listo desde y hacia el Mar del Sur, y sería un

Una instancia desconocida para cualquiera de esos indios que se encuentran en un estado abyecto de sumisión a sus semejantes. Son hospitalarios entre sí; están sumamente apegados a los británicos, de cuya justicia y magnanimidad albergan un piñón en forma muy exaltado. Una tradición ha prevalecido durante mucho tiempo entre ellos, que las personas de ojos grises, es decir, los ingleses, han sido especialmente designados para protegerlos de la opresión y la esclavitud; y pueden envidiarse de manera envidiable con las pocas tribus cuyas libertades han permanecido ininterrumpidas por la agresión europea en este lado del Atlántico *.
Los sambos habitan el país desde Sandy Bay hasta Potok; son bastante numerosos, más indolentes, y la mayor parte de su trabajo lo realizan sus esposas. No hay modo de determinar su número; pero el Capitán Wright, escribiendo en 1808, dice, por muchas circunstancias, se puede inferir, que 500 hombres podrían ser inducidos a seguir un ejército,
"los medios de los comerciantes que van y vienen con seguridad;
impidiendo así a los holandeses llevar a cabo ese valor
Podían comerciar a la bahía de Truxillo, que tenían tanto tiempo mono.
pulido Los indios Popiah (o Poyai), en consecuencia, cortan
El camino, y sacó su comercio, como se pretendía, a las negras.
Rio lo que ha aumentado las ganancias de nuestra compañía.
Merce a un grado prodigioso. "
Weil India Pilot, p. SI.
<t. 1 * Edwards * Hist de las Indias Occidentales, vol. 2d, p. 810. App.
La Honduras de Henderson, p. 312.
Memoria de MS.
331
Sin perjuicio a su propio país. Son particularmente útiles como hombres de la madera, hábiles para cazar, golpear peces, manejar batteaux, canoas, dorys y cisternas, ya sea en ríos rápidos o en playas de alto oleaje. Tienen la idea de que, en cualquier servicio, sus amigos o relaciones pueden perder la vida, o morir como una muerte natural, por lo que todos deben pagarse y se ha exigido regularmente, incluso en la batalla; cuando no se han dado respuestas satisfactorias, se sabe que se retiran de la manera más peligrosa y desordenada; como, por el contrario, si les hubieran prometido el pago, podrían haber ayudado materialmente a derrotar a los dragones españoles, en las llanuras de Matigul-pha o Watigulpha *.
No tienen modos de culto público, ni podría encontrarse ninguna forma particular de persuasión religiosa para prevalecer entre ellos. No son idólatras, sino que adoran a un Dios, o, como dicen, un principio primero y bueno, a quien permiten que sea el Dios de sus amigos, los ingleses. Sin embargo, como todas las demás naciones, en una etapa temprana de la civilización, están sujetas a las supersticiones generales en cuanto a la existencia de

los demonios, la principal de las cuales llaman Woolsaw, o principio malvado, brujería, etc. Tienen una especie de sacerdote llamado Sookie, una persona de
Memoria de Wright, p. 26. Tt
332
de gran importancia, y cuya habilidad oculta se considera siempre con la veneración más profunda e implícita *.
En común con la mayoría, si no con todas las tribus indias, prevalece la poligamia, y una pluralidad de esposas es el privilegio de cada esposo en la nación Mosquito; pero tal vez rara vez se ha permitido, en igual medida, en cualquier país. Muchos hombres reclaman de dos a seis esposas; pocos pueden encontrarse satisfechos con uno: su difunto Rey superó a todos sus súbditos en este sentido, ¡afirmó que no menos de veintidós! Su Mosquito Majestad podría muy bien haber exclamado con honesto Launcelot:
¡Ay! quince esposas no es nada. "Al mismo tiempo, se puede observar, que esta circunstancia es atendida con mucho menos inconveniente de lo que posiblemente se encuentre anexado en la mayoría de las otras situaciones; los numerosos reclamantes por el afecto o favor de su señor nunca descubrir los menos celos u odios entre sí f.
Las hembras, como en la mayoría de las naciones indias, son tomadas por esposas en una edad muy tierna, con frecuencia cuando apenas han alcanzado su décimo año. El contrato para su destino a este respecto es, no
inusualmente, formado, a la hora de su nacimiento,
* Cuenta de Henderson de Honduras, p. 222.
El navegante colombiano, Direcciones para las costas de Terra Firma, & c. pag. 23.
t Honduras de Henderson, p. 222.
333
Con el marido y los padres de las fiestas.
De lo que parece un compromiso tan prematuro, se debe esperar que suceda lo que generalmente se descubre a sí mismo en este sexo, en tales circunstancias, una aparición temprana, de años avanzados. Igualmente se observa, lo que es una consecuencia natural de lo anterior, que la diferencia comparativa en la duración de la vida en los sexos es muy considerable.
Una costumbre singular es observada escrupulosamente por
Las mujeres de esta nación. En el momento del parto, se prepara una habitación para ellos en lo profundo.
Están los recesos de los bosques, a los que, con una asistente, se retiran, y donde permanecen excluidos de todos los ojos durante un período determinado. Este pasado, una lustración pública de sí mismos y de sus descendientes debe tener lugar previamente a su ser nuevamente publicitario.
Guiados a la sociedad de sus familiares y amigos f. Tienen una ley contra el adulterio que tiene algo curioso. La multa impuesta al delincuente es que pague al marido lesionado un

buey. Esta pena, el jefe de la tribu particular a la que pertenece el adúltero, está estrictamente obligada, por una larga costumbre, a cumplir puntualmente, o uno de su propio ganado puede ser tomado como una indemnización legal. En caso de que esto suceda, el jefe entonces exige, como un equivalente a lo que pierde por
La Honduras de Henderson, p. 223. t Ibid.
Tt 2

la ofensa, un período declarado de servidumbre por parte del ofensor *.
Han dado pruebas suficientes de valentía en sus numerosas expediciones contra los españoles en la Bahía de Honduras, Carpenter's River, Cocky, en todo el continente, etc. y en los que rara vez han fracasado en el éxito. Alrededor del año 1709, los españoles, por primera y última vez, intentaron devolver sus visitas, con un armamento tolerable; pero un número inferior de esos valientes indios no conquistados yacen en sus canoas hasta que pudieron separarlos de la costa, y luego los atacaron en alta mar, destruyéndolos a todos excepto a un hombre, a quien les permitieron regresar con tales noticias. Como curaron los españoles de las invasiones f.
Sus viviendas se forman en un estilo de la simplicidad más ruda, siendo poco más que un número de polos ásperos colocados perpendicularmente en el suelo, y cubiertas con las hojas de la palmera. Por lo general son grandes, y se dejan completamente abiertos a los lados. El suelo es de barro, y en el centro de la misma se encuentra la chimenea. Cuatro o cinco de sus casas generalmente se llaman unas a otras, y estas pequeñas aldeas están dispersas por todo el país. Estas habitaciones rara vez contienen más de un apartamento, y esto comúnmente permite el alojamiento a varios
La Honduras de Henderson, p. 223. t MS Memoir.

familias ral La cama de cada uno, una colchoneta, se coloca en lo que se llama un harbecu, un marco hecho de palos, y se eleva a unos pocos pies del suelo. Esto, con unas pocas ollas de barro para la cocina, son los principales artículos de mobiliario *.
Se pueden observar restos de algunas de las antiguas costumbres mexicanas, y en muchas partes del país se encuentran varios tipos de piedra y vasijas de barro, y utensilios con figuras en relieve, enterrados en montones (probablemente al principio con otras cosas que tienen desde que decayó), lo que parece indicar que han estado, antes, en un estado de civilización más grande que el actual; pero que a la única resolución de defender su libertad, (lo que realmente han hecho) sacrificaron todo lo demás. Las principales artes ahora entre ellas son: hacer telas de algodón muy duraderas e hilos o cordeles de seda para redes, hamacas, lanzas, arpones, arcos, flechas y canoas de todo tipo y tamaño. Como en todos los demás países en una etapa similar de la civilización, donde la subdivisión del trabajo no se ha introducido, al menos en alguna medida, todos los hombres son sastres,

cazadores, pescadores y muy buenos nadadores. Sin embargo, aquellos hombres blancos que han vivido algún tiempo de acuerdo con la naturaleza y, al ir sin ropa, han llegado al mismo uso de sus

* Honduras de Henderson, p. 218.

336

Las extremidades que poseen los indios no son inferiores a ellas en logros atléticos *.

Llevan poca ropa; rara vez algo más, tanto hombres como mujeres, que un pequeño tipo de envoltura, que se extiende desde la parte inferior de la cintura hasta la mitad del muslo. Las mujeres decoran a sus personas con una profusión de cuentas, a las cuales especies de galas, como la mayoría, si no todas las tribus indias, se unen apasionadamente, y muy comúnmente se pintan la cara y el cuello con una especie de ocre rojo, que se encuentra en su país. Sus hijos van completamente desnudos; y, cuando son jóvenes, siempre se llevan en la espalda de la madre. Todas las oficinas del tipo doméstico son realizadas exclusivamente por la mujer: el hombre se degradaría por tales servicios f.

En cierto sentido, se puede pensar que estos indios se parecen al improvisar de otros países; sus derrames métricos son completamente espontáneos y, por lo general, se lanzan en una especie de medida que, si es ruda e inculta, posee, sin embargo, algo peculiarmente suave y quejumbroso para recomendarlo. Los temas que invocan sus derrames poéticos son principalmente de la última descripción%.

Memoria de MS.

La Honduras de Henderson, p. 217.

Ibídem. pag. 224.

337

Son muy aficionados a los productos europeos, en la elección de los cuales se ven influenciados por su utilidad real o por su atractivo.Arma de fuego y herramientas de borde que ahora han estado acostumbradas tanto que no podrían prescindir de ellas. No toman nada más en pago por lo que ganan o venden, el dinero no es actual entre ellos *.

Las principales cosas con las que trafican son, caparazones de tortuga, canoas en bruto, caballos, ganado con cuernos, tortugas verdes, pavos, aves y loros; y se contratan para cazar, pescar o navegar en pequeñas embarcaciones a lo largo de la costa, e incluso en los bares de los ríos, que requieren una gran habilidad, y en cuyo desempeño son particularmente diestros. Pero conseguir caparazón de tortuga es su gran empleo desde los quince a los veinte años. Peruaguas (canoas grandes), con aproximadamente doce hombres en cada una, se emplean en esto desde abril hasta agosto. Si han formado algún plan de una expedición, eligen este momento para ejecutarlo y, por lo tanto, se preparan y se mantienen juntos hasta que se termina, de lo contrario, luchan desde el principio y se extienden desde Bluefields hasta Boca del Drago f.El producto de su trabajo por lo general asciende a más de diez mil libras de concha.

Todos hablan un poco de inglés; pero su propia lengua

Memoria de MS. t ibid.
336
El calibre es peculiar de ellos mismos, como lo son algunas de sus costumbres; Sin embargo, a ninguno de los cuales se les atribuye ningún sentimiento de intolerancia o superstición. Sin embargo, según cualquier otra explicación, más allá de lo que ilustran los modales de las personas, no parecen merecer atención. Pero, en conjunto, son tan superiores a los indios vecinos, que su denominación de estos últimos salvajes, como los antiguos griegos llamaban bárbaros al resto del mundo, no es una gran impropiedad comparativa.
339
COMERCIO.
La posición geográfica de este país hasta ahora descuidado, al estar cerca de algunas de las provincias más ricas de la América española, a una distancia casi igual entre la parte sur de los Estados Unidos, por un lado, y la nueva República de Columbia en el otro, al estar también a una distancia conveniente de las Islas de las Indias Occidentales y cerca del Territorio Británico en Yucatán; junto con la inmensa variedad de productos comerciales extremadamente valiosos, que son las producciones naturales del suelo, presentes en sí mismas, incluso independientemente de las operaciones del plantador o cultivador, un campo rico para la industria comercial exitosa.
Es bien sabido que, aunque las provincias españolas aludidas, están provistas abundantemente de metales preciosos, y con otros productos casi de igual valor (como el añil, la cochinilla, etc.) necesitan casi todos los artículos de la literatura británica.
fabricacion y aunque los recientes cambios políticos que han tenido lugar en Guatemala y México, pueden, si se completan, conducir a una política comercial más liberal, en la medida en que se relaciona con la Unión Europea.
340
introducción de productos europeos, no es probable que los antiguos derechos y las regulaciones restrictivas se retiren tan completamente, como para admitir, en el Golfo de México o en los puertos españoles de la Bahía de Honduras, una oferta de productos europeos, casi suficiente Para la demanda, en las provincias del interior de México, y en el rico reino de Guatemala.
Por lo tanto, es evidente que es a través del Territorio de Poyais, que posee un límite suroccidental, que se extiende hasta una corta distancia del océano Pacífico, con ríos navegables hacia el interior, y también caminos comerciales, que conducen al centro de las provincias vecinas, que no solo este último reino, sino también las provincias del sudeste del imperio mexicano, deben recibir la mercancía de Europa; más particularmente, siempre que la navegación en el Golfo de México sea interrumpida por hostilidades entre los Estados Unidos y España, o cualquier otra potencia; un evento que incluso en la actualidad tal vez no esté muy lejos.

Las ventajas de este comercio, incluso en su estado actual, son bien conocidas y apreciadas en las Indias Occidentales; y se ha calculado que incluso en el estado incivilizado del país, e independientemente del consumo nativo, se fabrican productos por un valor de más de cincuenta mil libras anuales en las provincias españolas americanas, a través de este territorio solo, con un rendimiento bajo cada 1.-contingencia desventajosa, un beneficio muy grande para
341
los aventureros y no hay duda de que este comercio, protegido por una política sabia y liberal por parte del Gobierno de Poyais, puede llevarse a cabo hasta cierto punto, mucho más allá de cualquier cálculo que pueda formarse en la actualidad, y que será ampliamente remunerado. those who may become interest
ed. No obstante, el gran valor de este
El comercio, y la gran duración a la que finalmente se puede llevar, solo se puede considerar como un punto de vista secundario, cuando se pone en competencia actual con la inmensa ganancia que puede derivarse inmediatamente, de los numerosos y valiosos productos comerciales que se comercializan. La producción natural del territorio mismo, y que, independientemente del trabajo del sembrador o agricultor, representa una fuente inagotable de prosperidad para el europeo inteligente y trabajador, ayudado como él será fácilmente, por el trabajo de un fiel, dócil. , y población nativa pacífica.
Para la exportación inmediata a Europa y los Estados, y a cambio del capital que puede emplearse, o de los bienes europeos que pueden importarse para el comercio nativo, o la oferta de los colonos, el país abunda en la caoba de la mejor descripción. , y de todos los tamaños; Y como las buenas cualidades de esta madera útil, duradera y hermosa, son cada vez más conocidas y apreciadas, el consumo tanto en Europa.
Uu2
342
y en los Estados, está aumentando rápidamente, no sólo
para los fines a los que hasta ahora se ha aplicado, pero también para la construcción naval; y como el servicio pesado en Gran Bretaña puede, si no se elimina o modifica, afectar la venta de bajas calidades, la caoba siempre formará un artículo de exportación líder a Gran Bretaña, así como a los Estados Unidos.
y Europa continental. Teñidos, tales como madera de leña, fustic, madera de Nicaragua, lijadoras amarillas, etc. igualmente no formará la parte menos valiosa de una carga general; Hay además, una gran cantidad de otros extremadamente útiles.
y hermosos bosques; como el cedro, santa maria,
palisandro, zebrawood, lancewood, somewood, y muchos otros; el cual, como sus inestimable cualidades.
(algunos de ellos ya han sido mencionados), se
llegado a ser más conocido en general, será exigido con entusiasmo en todas partes.

Las gomas medicinales y las drogas, que son tan ampliamente dispersos en todo el país, y que se pueden recolectar en gran cantidad en un gasto muy pequeño, tampoco constituirá una parte considerable de las exportaciones; entre estos se encuentran el bálsamo capivi, la sangre de los dragones, el chicle, el ani-me, el caucho o el elástico de goma, y muchos otros: la zarzaparrilla, cuyo consumo como medicamento, está aumentando rápidamente en toda Europa, también se puede adquirir en gran cantidad e incluso hace tanto tiempo como el año 1769, por encima de los doscientos mil

343

libras de esta valiosa droga, se exportaron en ese año * principalmente a Inglaterra, y no hay duda de que el doble, o tal vez el triple de esa cantidad, ahora podría recolectarse anualmente. Muchas cortezas y maderas medicinales también se pueden encontrar en este país, y serían una recompensa generosa para las investigaciones de un buen botánico médico.

Los aceites vegetales también se convertirán, en muy poco tiempo, en una parte considerable de las exportaciones de este territorio; El aceite de ricino, el aceite de palma, y muchos otros, podrían prepararse en gran cantidad; y la experiencia derivada del éxito de los antiguos colonos o aventureros, que hicieron considerables las melodías con la preparación de este producto, demuestra que es una de las que bien merece atención.

Entre otros artículos, una cantidad de hermosas pieles y pieles, se podrán obtener por trueque o compra, de los nativos y las tribus circundantes, como el leopardo, el tigre, el antílope y otras pieles, además de pequeñas pieles. Las pieles de vaca, buey y caballo también se obtendrán en cantidad suficiente para que valga la pena el envío.

La gran variedad de madera con que abundan los bosques proporciona abundantes materiales para el fabricante de macetas y cenizas de perlas; y las inmensas crestas de piña de pino, que en interminables zonas intercaladas en todo el país, proporcionan un fondo inagotable de alquitrán, brea, resina de trementina,

• Historia de las Indias Occidentales de Bryan Edwards, 5ª edición,

344

&do. "los árboles son tan redundantes con estos H- * quora, que cuando se ponen en los ríos más profundos,

se hunden instantáneamente *. "El gasto y la molestia de preparar estos artículos, en un país donde las provisiones son abundantes y donde se puede obtener trabajo en términos moderados, se sabe que son insignificantes; además, la fabricación de estos artículos en algunos casos Las medidas se relacionan con la preparación de la madera, para el suministro de los asentamientos británicos en las Indias Occidentales, una rama del comercio más importante que se mencionará en lo sucesivo, y que con el aumento de provisiones para el mismo destino, sin duda se reunirá con el Decidió apoyar y alentar a Su Alteza el Cacique de Poyais.

El caparazón de tortuga y la tortuga siempre formarán un artículo de exportación extremadamente valioso de otro tipo; y sin duda será la política del Gobierno de Poyais, proteger y alentar la pesca de tortugas en sus propias orillas, tanto como sea posible. La tortuga carey, de la cual se obtiene la concha, es muy abundante en la costa; e incluso tan atrás como el año anteriormente mencionado, más de diez mil libras de peso de caparazón de tortuga, fue enviado a la patria por los colonos británicos en ese año f. Ahora, cuando se ha descubierto un método para preservar la carne de la tortuga por ejemplo
portación a Europa, tiene, (incluso independiente de

* Memorias de Wright.

t Bryan Edwards 'History, 5tli Edition.

345

la cáscara,) se convierte en otro artículo para agregar a la lista de exportaciones, y una fuente adicional de ajuste profesional para el comerciante.

Sin duda, se descubrirán métodos para preservar para la exportación de una manera similar, muchos de los otros lujos con los que este territorio está tan liberalmente abastecido; y como la cantidad de peces en las orillas, y en las bahías, lagunas y ríos, es más abundante, y la sal se puede producir en cualquier cantidad, una pesquería muy lucrativa, con un mercado a una distancia muy corta, podría ser indiscutiblemente establecido. Las ostras de la calidad más deliciosa, podrían ser exportadas a cualquier grado requerido, y es probable que otras descripciones de provisiones estén en el curso de un poco de tiempo preparadas para el mar.

kets

Sin duda hay muchos otros artículos de mercadería muy valiosos que, independientemente de la agricultura, son la producción natural del suelo; pero al notar cada uno de ellos en detalle, extendería el presente capítulo más allá de los límites asignados. Sin embargo, puede ser apropiado advertir que el territorio no depende exclusivamente del comercio exterior o interior, para el suministro de los metales preciosos o para los tintes valiosos mencionados al comienzo de este artículo. Existen, como se dijo anteriormente, no solo minas de oro en el territorio, sino que también se encuentra polvo de oro en los ríos. Además, el índigo es una planta autóctona, del mismo tipo, que

344i

la que produce el mejor índigo de Guatemala; y el insecto cochinilla, tanto con respecto a la comida como al clima, sin duda prosperará igual de bien en este país, como en las provincias vecinas, donde se produce en tal abundancia: Annatto o nankeen, y varios otros tintes, también son el producto de esta territorio y se ha dicho, que se encuentra una parte de la costa, un pequeño marisco, que proporciona el tinte verdadero de Tyrian.

El pimiento, el jengibre, el guinea y muchas otras especies también son producciones naturales del país; y, junto con las frutas, como los limones, naranjas, limas, nueces de

cacao, tamarindos y diversas conservas, se convertirán sin duda en un corto tiempo en productos de exportación muy valiosos.

El suministro listo de las Islas Británicas de las Indias Occidentales con provisiones, madera, y -c. Es un asunto de gran importancia para Gran Bretaña y, en todos los puntos de vista, es tan propicio para el bienestar y la prosperidad de Poyais, que sin duda recibirá la atención, el apoyo y la atención particulares de ambos gobiernos.

Para el colono europeo inteligente y trabajador, en Poyais, presenta un campo inagotable para sus esfuerzos más activos, con la certeza de una remuneración inmediata y inmediata por el trabajo y el capital que pueda aportar.

Para dar una idea de la inmensa cantidad de suministros requeridos para los asentamientos británicos en

347

En las Indias Occidentales, y en la medida consecuente de la demanda que puede esperarse para el producto de Poyais, parece innecesario declarar algo más que la siguiente lista de cantidades de provisiones, madera, & -c. que fueron importados en y para el consumo de Jamaica solo durante un año, a saber. desde el 29 de septiembre de 1815 hasta el 29 de septiembre de 1816, de acuerdo con un retorno general, que se presentó ante la Honorable Cámara de la Asamblea de esa isla. Estos suministros consistían en 60,947 barriles de harina; 4,875 barriles, 7,485 bolsas y 7,198 barriles de pan; 2,942 niveles, 1,740 barriles y 2,849 sacos de arroz; 52,190 bushels, 1,578 sacos y 16,043 barriles de maíz y harina; 497 barriles y 800 bolsas de pease; 1.972 hhds. 7,109 barriles, 3,358 cajas y 778 quintales de pescado seco; 534 niveles,19,170 barriles y 991 barriles de pescado en escabeche; 40,204 barriles de sus anillos; 9.375.943 pentagramas y partida; 10,071,830 tejas; 9,192,775 pies de madera; junto con 2,035 caballos, 6,211 mulas, 501 asies y 5,675 bovinos. Esta lista no incluye carne de res, cerdo, mantequilla y otros artículos; y de acuerdo con una devolución hecha unos años antes de la mencionada anteriormente, estas tres necesidades equivalieron a la gran cantidad de 97,750 barriles de carne de res y cerdo, y 64,009 firkins de mantequilla. Sin embargo, se debe tener en cuenta que los últimos suministros mencionados no fueron para el uso de Jamaica solo, sino para el oeste británico In Xxy 5.675 bovinos. Esta lista no incluye carne de res, cerdo, mantequilla y otros artículos; y de acuerdo con una devolución hecha unos años antes de la mencionada anteriormente, estas tres necesidades equivalieron a la gran cantidad de 97,750 barriles de carne de res y cerdo, y 64,009 firkins de mantequilla. Sin embargo, se debe tener en cuenta que los últimos suministros mencionados no fueron para el uso de Jamaica solo, sino para el oeste británico In Xxy 5.675 bovinos. Esta lista no incluye carne de res, cerdo, mantequilla y otros artículos; y de acuerdo con una devolución hecha unos años antes de la mencionada anteriormente, estas tres necesidades equivalieron a la gran cantidad de 97,750 barriles de carne de res y cerdo, y 64,009 firkins de mantequilla. Sin embargo, se debe tener en cuenta que los

últimos suministros mencionados no fueron para el uso de Jamaica solo, sino para el oeste británico In Xx
34S
Islas dia, en general, con la excepción de las islas conquistadas de Santa Lucía, Tobago y Trinidad. Los suministros requeridos para Jamaica en solitario, por ser tan extensos, pueden ser bastante calculados, que para el consumo de todas las posesiones británicas en las Indias Occidentales, junto con las colonias británicas continentales de Berbice, Demerara, Es-siquiba y Belice. en Yucatán, dos o quizás tres veces la cantidad de provisiones provistas a Jamaica en 1816, son necesarias, con al menos tres o cuatro veces la cantidad de madera;y estos inmensos suministros son incluso independientes de lo que se requiere para las islas y los asentamientos que pertenecen a otras potencias en ese cuarto del mundo. Sin embargo, si se continúa avanzando en este tema, se ha dicho lo suficiente como para demostrar que existe un mercado en las inmediaciones de Poyais, capaz de consumir la mayor cantidad de madera y provisiones, que pueden (al menos durante varios años). por venir,) ser exportados desde ese Territorio, y en consecuencia, esa remuneración instantánea se presenta por el trabajo y el capital, que puede ser contratado, ya sea por el comerciante en la preparación de la madera o por el agricultor en la recaudación de provisiones; o, lo que es probable que sea aún más rentable para los primeros colonos de Europa, que se unen a estas dos fuentes importantes de ganancia. El país, que posee ríos navegables en forma considerable hacia el interior, y está abundantemente abastecido de
349
corrientes de agua, todas las instalaciones se presentan para erigir a un costo muy moderado, aserraderos, en el centro, por así decirlo, de los inmensos bosques de pinos, tan abundantemente intercalados en todo el país; mientras que, al mismo tiempo, las balsas de madera preparada y otras maderas más valiosas que podrían estar listas para la exportación, podrían, con la mayor facilidad imaginable, flotar hacia el puerto de embarque, o eventualmente, colocarlas inmediatamente a bordo del barco. Pequeños comerciantes, generalmente empleados en la navegación del Golfo de México y el mar Caribe.
el capital muy moderado, en manos de una persona inteligente y trabajadora, es adecuado para tal empresa, que de por sí, sería una base suficiente para operaciones más extensas, lo que lleva al final a la prosperidad y la prosperidad; y si se combina, como podría ser fácilmente, con la cría de existencias, el cultivo de maíz indio, etc. Se podría acumular una fortuna muy rápida. Se sabe que los indios nativos son excelentes hombres hacha, y su trabajo podría obtenerse por salarios muy moderados, la mayor parte de los cuales se pagarían en artículos insignificantes de manufactura o productos europeos, que podrían comprarse o importarse por muy poco dinero. dinero.
Además de los aserraderos que ahora se están construyendo, y de los mencionados anteriormente, la construcción de unos poderosos aserraderos de vapor en las cercanías de los principales puertos de embarque, para

Xx 2

350

El propósito de preparar madera de todas las descripciones, no solo para los mercados extranjeros, sino también para la venta a los colonos y para la construcción naval, indudablemente, bajo una administración adecuada, rendirá un inmenso retorno a cualquier empresa comercial de capital suficiente para la empresa. ; y como tales establecimientos contribuirían a la prosperidad general del estado, no hay duda de que, si estas personas se interesan en cierta medida por el suelo, el gobierno de Poyais les dará la mayor facilidad y aliento posibles.

Si bien la demanda de los mercados de Europa y del uso de los colonos sin duda será considerable, se trata de una exportación a las Islas de la India Occidental, como ya se dijo, que el comerciante debe, en primer lugar, buscar una demanda constante. Listo mercado, para cada descripción de madera y provisiones.

El suelo y el clima están tan bien adaptados para la producción de maíz indio (que se puede elevar en tres períodos diferentes dentro del año) tal vez sea el interés de los primeros colonos prestar atención inmediata al extenso crecimiento de este artículo; y cuando este producto valioso, junto con el arroz, el jugo y otras pulsaciones, se cultiva plenamente; cuando las inmensas sabanas o llanuras están llenas de los numerosos rebaños de ganado que son capaces de criar, y cuando se forman establecimientos para la curación de provisiones.

351

y para la exportación, se puede esperar que la afirmación hecha hace algunos años en el Parlamento británico, "que el producto del suelo de los Estados Unidos, era necesaria para la existencia de las Indias Occidentales Británicas", ya no se puede repetir. Con la menor apariencia de verdad, una circunstancia que toda persona interesada en el bienestar de Gran Bretaña deseaba.

Aunque estos asuntos son, sin duda, de vital importancia, en primera instancia, no es solo para ellos que el colono inteligente en Poyais debe finalmente buscar una remuneración, o aumentar el valor de su propiedad; El hombre de comercio tampoco debe considerarlos los únicos productos que son importantes para él; por el contrario, el suelo y el clima están bien adaptados para el cultivo de todos y cada uno de esos valiosos artículos comerciales, que han hecho que las Indias Occidentales sean tan importantes, que no hay duda de que el agricultor lo hará, mientras persigue los objetos señalados. más atención de mediación, manténgase a la vista, y gradualmente adopte, hasta cierto punto, el cultivo de los valiosos artículos aludidos, más especialmente el café, el algodón, el tabaco, el cacao, etc. y aunque el cultivo de la caña de azúcar, y la fabricación de azúcar y ron, tal vez requiera un capital más grande que el que puede tener la generalidad de los colonos para avanzar al comienzo, o que sea prudente en ellos. desviar al principio, de la

No hay duda de que la cría de maíz y las existencias es más inmediata, ya que a medida que aumentan los medios de un sembrador, encontrará su interés en introducir gradualmente y poco a poco el cultivo de los más valiosos. Mercancías comerciales que constituyen la riqueza de la plantadora del oeste de la India. Algunos años antes de la remoción de los colonos ingleses de Poyais, se habían formado varias plantaciones de azúcar en Black River, y el azúcar y el ron que producían eran generalmente considerados iguales a los productos de Jamaica *, y el capitán Wright, en su Memoria , va tan lejos como para decir que, a partir de su propio conocimiento personal, junto con lo que había aprendido al leer y reflexionar sobre el tema, corroborado por "muchas conversaciones largas y largas" con nativos de edad avanzada, "este país, si adecuadamente cultivada, podría "suministrar el
Todo el mundo con ron, azúcar, café, cacao, y <! melaza f. "
Aunque estos productos, cuando se producen para la venta, al principio no serán de una cantidad considerable, sin duda se irán acercando gradualmente a la exportación; y, en consecuencia, ampliarán las operaciones del comerciante, proporcionándole materiales adicionales para un extenso comercio con Continental.
Europa, y América del Norte y del Sur, y la
La Honduras de Henderson, p. 89, 40. + Memorias de Wright, pág. 29.
353
Listo medio de pago de la mercancía requerida.
sitio, por el valioso comercio mencionado al comienzo de este capítulo. <Tal vez, sería prematuro especular
Sobre las consecuencias para Poyais, que desde un punto de vista comercial, inevitablemente debe seguir la apertura de una comunicación entre los océanos Atlántico y Pacífico. La viabilidad de tal medida nunca se ha puesto en duda, y el hecho de que finalmente se llevará a cabo a través de una parte del Territorio de los Mosquitos, o en su vecindad inmediata, bajo su control, parece ser una opinión predominante. —Como depósito comercial, y de lo contrario, Poyais, sin duda, obtendrá un beneficio incalculable desde el inicio y la finalización de dicha medida.
El último acto del Parlamento para la regulación del comercio entre Estados Unidos y las Indias Occidentales Británicas, otorga todas las facilidades y estímulos necesarios a las operaciones comerciales de Poyais, ya sea en relación con el comercio a los asentamientos británicos en las Indias Occidentales, o en cualquier otro lugar: y como el portal de la oficina del establecimiento, en esa parte del mundo, por un gobierno neutral, y bajo regulaciones sabias, es una cuestión de una inmensa ventaja para todas las partes, no hay duda de que Estados Unidos permitirá instalaciones iguales. , y los otros gobiernos de america y europa.
Tal vez sea la política del gobierno,

y el interés de los mercaderes de Poyais, de alentar tanto como sea posible, el empleo en primera instancia, de buques construidos británicos, junto con los estadounidenses que puedan ser necesarios para el comercio con los Estados Unidos, más especialmente, como la construcción. de un número suficiente de embarcaciones para la protección de la costa y mares vecinos, de las depredaciones de embarcaciones piratas, y para otros fines, junto con la construcción de pequeñas embarcaciones comerciales, puede ser al principio un empleo suficiente para los astilleros que están a punto de ser establecido. Sin embargo, no hay duda de que a medida que el país ofrezca abundantes materiales de casi todas las descripciones, la construcción de barcos se convertirá en una rama comercial muy importante y rentable.
A aquellas personas que, por medios limitados o no, están obligados, en primera instancia, a limitarse a: a. una pequeña parte del comercio del país, las necesidades de los colonos y nativos presentan un mercado listo para cualquier cantidad de productos pequeños, como ropa de hardware *, etc. de toda descripción; a cambio de lo cual, recibirán caparazones de tortuga, gomas, tintes, polvo de oro, etc. y por el cuidado y la industria, sus operaciones aumentarán gradual y rápidamente con sus medios.
En definitiva, se espera, que considerando la extensión
sivo comercio que en última instancia puede llevarse a cabo con
Las colonias europeas en las Indias Occidentales, así como
como con Gran Bretaña — Estados Unidos — Mexi
.355
Co, Sudamérica y Europa continental, las ventajas que se derivan del establecimiento de puertos libres (especialmente cuando la navegación de
esa parte del mundo se verá perturbada por los beligerantes), la posición relativa, producciones naturales valiosas, buen clima y capacidades internas de este país descuidado, se ha dicho lo suficiente
para demostrar el gran estímulo y las múltiples ventajas que deben derivarse de commer establecimientos sociales en el Territorio de Poya: y ahora, que las circunstancias políticas bien conocidas
Se eliminan, que hasta ahora han retrasado el avance de este buen país, en la civilización y en la escala de los estados independientes, no parece haber razón alguna para dudar, eso, protegido por los sabios.
y una administración vigorosa, una política acertada y una visión integral de Su Alteza el Cacique de Poyais, este hermoso país avanzará rápidamente en prosperidad y civilización, y llegará, en todos los puntos de vista, y en un período muy breve, no menos importante considerable de esos "reinos radiantes más allá de la onda atlántica *".
Edwards.
Finis
Leith, impreso por Win. Reid.
/

2 DE MAYO 3 1951